Die Recepte

zur

künstlichen Darstellung

der

Südländischen Weine.

Kritisch beleuchtet

von

Friedr. Jak. Dochnahl,

Verfasser des neuen pomologischen Systems, Inhaber der großen silbernen Ehren-Medaille der Gartenbau-Gesellschaft in Paris, der goldnen Medaille des landwirthschaftlichen Vereins in Bayern und der großen silbernen Preis-Medaille des Gartenbau-Vereins in Mainz, correspondirendem Mitgliede der kgl. Commission für Pomologie in Brüssel, Ehren-Mitglied der landwirthschaftlichen und Gartenbauvereine in Altenburg, Innsbruck, Coburg, Zürich, Meiningen, Zittau, Straßburg, Eldena, Stuttgart, Paris, Mannheim, Berlin, Moskau, Gotha, Frauendorf, Luxemburg, Nürnberg, Würzburg, Gent, Regensburg, Dessau und Erfurt.

Frankfurt a. M.

Christian Winter.

1876.

Der Weinkeller.

Praktische Mittheilungen

über

Weinbau, Obst- und Trauben-Weinbereitung, Kellerwirthschaft und Weinhandel.

In zwanglosen Heften herausgegeben im Vereine erfahrener Oenologen

von

Friedrich Jakob Dochnahl.

VIII. Heft.

Die Recepte für südländische Weine.

Frankfurt a. M.
Christian Winter.
1876.

Die Recepte

zur

künstlichen Darstellung

der

Südländischen Weine.

Kritisch beleuchtet

von

Friedr. Jak. Dochnahl,

Verfasser des neuen pomologischen Systems, Inhaber der großen silbernen Ehren=Medaille der Gartenbau=Gesellschaft in Paris, der goldnen Medaille des landwirthschaftlichen Vereins in Bayern und der großen silbernen Preis=Medaille des Gartenbau=Vereins in Mainz, correspondirendem Mitgliede der kgl. Commission für Pomologie in Brüssel, Ehren=Mitglied der landwirthschaftlichen und Gartenbauvereine in Altenburg, Innsbruck, Coburg, Zürich, Meiningen, Zittau, Straßburg, Eldena, Stuttgart, Paris, Mannheim, Berlin, Moskau, Gotha, Frauendorf, Luxemburg, Nürnberg, Würzburg, Gent, Regensburg, Dessau und Erfurt.

Frankfurt a. M.
Christian Winter.
1876.

Einleitung.

„Es ist übrigens ein Irrthum, wenn man glaubt, daß der Absatz derjenigen Weine gefährdet sein könnte, von welchen es bekannt würde, daß sie ihre Güte einem reichlichen Zusatz von Zucker, der ihrem Moste fehlte, verdanken; denn das weiß doch heute jeder Schüler, daß durch den Zucker durchaus nichts anderes, als reiner Weingeist in den Wein gebracht wird und dieser dadurch nur geistreicher, stärker, feuriger und folglich nur haltbarer werden kann. Und ist es etwa nicht weltbekannt, daß die sich stets gleich bleibende Qualität der köstlichen spanischen und portugiesischen Weine aller Jahrgänge, d. h. ihr stets gleicher Weingeist- und Säuregehalt, durch theilweise Neutralisirung ihrer Säure und durch Zusätze von Traubensyrup und Spiritus erreicht wird? Weiß man nicht eben so gut, daß in Frankreich die Aufbesserung zuckerarmen Mostes durch Stärkezucker, im Süden durch Rohrzucker, allgemein gebräuchlich ist, und Zusätze von Branntwein oder Spiritus sogar durch ein Gesetz, welches die Rückvergütung der Abgaben von dem zugesetzten Alkohol gewährt, sanctionirt sind? Wer hätte nicht gehört, daß insbesondere alle aus Frankreich in's Ausland gehenden Weine à l'anglaise zubereitet, d. h. mit 4 bis 12% Alkohol, je nach dem Geschmack der Abnehmer versetzt werden? Wer hätte nicht erfahren, daß in Burgund die Trauben von nackten Menschen, nach dem Takt der Musik, tanzend, also schweißtriefend, ausgetreten werden, und daß die dortigen Weine daher, außer Stärkezucker, noch ganz andere Zusätze, von sehr zweifelhaftem Aroma, erhalten? Wer hat sich aber selbst hierdurch jemals abhalten lassen, Nuits, Volney, Chambertin, Pomard zu schlürfen? Und sind etwa die feinsten Bordeauxweine: Lafitte, Latour, Haut-Brion, Chateaux-Margaux weniger gesucht, seit man weiß, daß ihr Bouquet durch florentinische Veilchenwurzel, Himbeeren, Gewürznelken &c. &c. erhöht wird?" Gall.

Natürliche Liqueurweine, zu den Preisen, wie sie im deutschen Handel vorkommen, gibt es nicht. Mögen die Verehrer und Verehrerinnen dieser edlen und beliebten Getränke auch noch so sehr erschrecken, es ist das eine Thatsache, die nicht weggeläugnet werden kann.

Schon der hohe Alkoholgehalt dieser Weine, der über die natürliche Grenze von 12,75 Gewichtsprozent hinausgeht, beweist uns, daß nur die Kunst es ist, welche theils mit theils ohne Anwendung von Wein solche Erzeugnisse hervorbringt.

Zu was also der Lärm über Verfälschungen, wenn man weiß, daß 9/10 dieser Weine Imitation und in ganz Deutschland ein natürlicher oder wirklich gewachsener Liqueurwein kaum gefunden werden kann?

In Frankreich, dem reichsten Weinlande der Welt, macht und trinkt man Wein, ohne sich über die allgemein bekannte Veredlung oder Imitation nur im Geringsten aufzuhalten. Dort ist es selbstverständlich, — was man bei uns für ein Verbrechen erklären will, — daß die Natur unterstützt und dem Geschmacke der Consumenten im In- und Auslande entsprochen werden müsse.

„Die Franzosen," sagt Kohler, „sind doch ehrlich: sie verheimlichen ihr Verfahren, das sie als verdienstlich ansehen, nicht, während bei uns Manche im Geheimen gallisiren, und laut dagegen schreien."

Eine wirkliche Weinverfälschung durch Anwendung von schädlichen oder solchen Stoffen, die dem Weine nicht angehören, — von uns ebenfalls verachtet, weil sie an Leib und Seele schadet, — ist etwas ganz anderes, und es scheint fast, als habe eine Verwechselung oder nur eine Begriffsverwirrung den allgemeinen Unwillen und unglückseligen Skandal hervorgerufen.

So lange nicht nachgewiesen, daß die Hauptbestandtheile des Traubensaftes: Wasser und Zucker, und die des Weines: Wasser und Alkohol, künstlich vermehrt, der Gesundheit nachtheilig sind, kann und darf von einem wirklichen Betruge keine Sprache sein.

Selbst die künstliche Bereitung der Weine aus frischen Rosinen kann nicht als „Weinschmiererei" betrachtet werden, denn es ist gewiß ganz gleich und am Ende ein noch reinlicheres oder natürlicheres Verfahren, ob man mit Zucker und Sprit versetzten Wein, aus Trauben gewonnen, welche sammt zahllosem Ungeziefer und Schmutz mit den Füßen zu einem ekelhaften Moste zertreten wurden, oder ob man aus Südländern rein getrocknete Traubenbeeren bezieht, die mit deutschem

Weine oder Wasser und Zucker zu einem Safte, wenigstens in den Hauptbestandtheilen gleichen Gehalts, zur Verwendung kommen. Wer von einem „abscheulichen Rosinengebräu“ spricht, gibt zu erkennen, daß er entweder von der Weinbereitung nichts versteht oder diese Kunst nur lächerlich machen will. In manchen Schriften, über die Bereitung und Pflege des Weines, fühlt man sogar heraus, wie die Verfasser als Puritaner sich gekrümmt haben mögen, als sie diejenigen Stellen anderer zu ihrer Arbeit benutzten Werke überwinden mußten, die von den angegebenen Zusätzen zur nothwendigen Verbesserung und Haltbarkeit der Weine handeln.

Die Heroen der Weinproduzenten-Vereine verlangen, daß es dem Käufer eines Weines angezeigt werden müsse, wenn solche Zusätze stattgefunden haben. Eine derartige Signifikation müßte dann in jeder französischen Weinrechnung enthalten sein, die für das Ausland bestimmt ist, und es wäre jedenfalls einfacher oder bequemer, wenn diese Bemerkung gleich im Drucke der Fakturen hergestellt werden würde.

Neßler sagt in dieser Beziehung: „Außerdem sind ja Malaga, Xeres, Portwein, Cyperwein und noch viele andere Weine ganz gewöhnlich mit Weingeist versetzt, und doch ist es noch keinem Menschen eingefallen, diesen Getränken den Namen Wein streitig zu machen oder zu behaupten, man müsse jeweils angeben, ob und wie viel Weingeist zugesetzt ist.“

Warum also solche lächerliche Zumuthungen, wenn einmal anerkannt ist, daß alle absolut reinen Weine, wenn sie edel, wegen des oft überaus hohen Preises als Leckerheiten nur einen bedingten, und, wenn gering, gar keinen Absatz finden oder nur in solche Hände gelangen können, die gerade eine Veredlung beabsichtigen?

Uebrigens ist bei vielen Flaschen-Weinen schon durch das Wörtchen: „Façon“ angedeutet, daß es keine Naturgewächse sind, welche aber als Fabrikate und treffliche tonische Mittel dennoch bezogen, allgemein gekauft und überall als wahre Delikatessen mit Lust getrunken werden.

In der Liqueurfabrikation, die namentlich in Norddeutschland einen mächtigen Aufschwung gewonnen, begegnen wir ähnlichen Getränken, welche in unzähligen Varietäten als Liqueurs, Ratafias,

Huiles ꝛc. allgemein beliebt, mitunter hochgeschätzt und — ebenfalls nicht echt sind, — hat man aber je vernommen, daß diese Fabrikation eine Fälschung des Weingeistes sei, oder daß den Fabrikanten zugemuthet wurde, zu bekennen, daß diese Produkte nicht durch Destillation, sondern nur durch Mischung von Sprit, Wasser, Zucker, Glycerin, ätherischen Oelen und verschiedenen Ingredienzen auf dem sogenannten kalten Wege erzeugt worden sind?

Wenn die geistigen Getränke der Zukunft sich noch bedeutend vermehren und noch mehr verbessern, so wird auch trotz allen Machinationen endlich die Ueberzeugung allgemeine Anerkennung finden, daß hier nur der Eigennutz und dort der Unverstand es war, der uns verurtheilen wollte, Weine zu genießen, die ohne Zuthaten, nur aus Trauben bereitet worden sind, aus diesen Südfrüchten, welche in unserem Klima nur selten zur vollkommenen Reife gelangen.

Die Veredlung und künstliche Nachahmung der Weine wird dann als ein erfreulicher Fortschritt der Kultur und der Wissenschaft, als ein Fortschritt zur Vermehrung unserer Genüsse und als ein Fortschritt nicht zur Unterdrückung, sondern zur Hebung des Weinbaues in allen Ländern betrachtet werden.

Neßler spricht seine Ueberzeugung dahin aus, daß nur mit und durch die richtige Verbesserung des Weines die Rentabilität des Massenbaues gesichert wird.

Mit der vernünftigen Weinbereitung könnte Deutschland Millionen bewahren, die jetzt noch alljährlich in das Ausland wandern, welches in dieser Industrie weniger durch ein günstigeres Klima, als vielmehr durch seine Kenntnisse uns seit Jahren überlegen ist.

Es grenzt an das Fabelhafte, was nur drei Städte des südlichen Frankreichs, Cette, Mèze und Montpellier, in unserem Artikel leisten, welche enorme Quantitäten dieser Weine erzeugt, in die gläubige Welt versendet und welche ungeheure Summen in diesem Geschäfte gewonnen werden. Wohl gelten diese auch als die größten Weinfabriken in der Welt.*)

*) Während des letzten Weinbau-Congresses in Montpellier vertheidigte der Universitätsprofessor Saint-Pierre mit großer Offenheit die Fabrikation

Ganz dieselben geschätzten Weine sind auch bei uns möglich, und mehrere Fabrikanten in Norddeutschland, namentlich in Hamburg, Bremen, Berlin, Stettin 2c., wie auch alle unsere Schaumweinfabriken, haben schon längst den Beweis geliefert, daß bei richtiger Sachkenntniß ein Fabrikat erzeugt werden kann, welches in jeder Beziehung dem ausländischen durchaus nicht nachsteht. Und ist es nicht vernünftiger, diese Weine bei uns selbst zu fabriziren, als solche, eben so zubereitet, um schweres Geld und mit hohen Spesen von dem Auslande zu beziehen?

Sehr richtig und auch hier anwendbar sagt Voltz auf dem Titelblatte seiner Schrift (Mainz 1858): „Es gibt viele sogenannte chemische Anweisungen, welche die Art und Weise beschreiben, wie man diese Weine machen könnte, jedoch keine einzige, wie man sie wirklich darstellt. Der Zweck des Gegenwärtigen ist, den deutschen Weinhändler 2c. in die Lage zu setzen, wie seine Concurrenten in Frankreich und England arbeiten, und für unwesentliche Zuthaten kein schweres Geld, keinen unnöthigen Zoll und theure Fracht zu verausgaben. Daß alle diese Weine in Frankreich und England fabrizirt werden und von da zu uns kommen, ist bekannt, warum also nicht auch, wie es bei dem Champagner der Fall, selbst machen, was unsere Nachbarn schon seit beinahe einem Viertel-Jahrhundert thun?"

Zur Hebung dieses wichtigen Industriezweiges beizutragen, ist auch unsere Aufgabe. In der Vereinigung aller Recepte zur künstlichen Darstellung dieser Weine betreten wir den kürzesten Weg, der zum Ziele führt, und durch die Beurtheilungen erfahren wir, was zu thun und was zu lassen ist.

Gerne hätten wir alle bessern Recepte, welche bekanntlich von

---

dieser künstlichen Weine und bemerkte, daß dieser Geschäftszweig im Dep. Herault sich so enorm rasch entwickelt habe, daß Cette allein bereits über 360,000 Hektoliter solcher Weine im Werthe von 15 Millionen Franken jährlich absetze. Die Mitglieder des Congresses, welche Mèze und Cette besuchten, waren erstaunt über die großartigen Einrichtungen hiezu, namentlich über die umfangreichen Keller und Küfereien, besonders aber über die colossalen Dampfmaschinen, die unter anderem den Wein aus großen Cisternen in die Fässer pumpen.

einer Schrift in die andere übergingen, bis zu ihrem Ursprunge verfolgt, um den wahren Autor angeben zu können; allein selbst mit unseren bedeutenden literarischen Hilfsmitteln war das leider nur theilweise möglich; bei vielen mußten wir schon zufrieden sein, daß wir sie in anderen Werken gefunden haben.

Die nähere Kenntniß der verschiedenen Weine, welche nachgeahmt werden oder nachgeahmt werden sollen, namentlich über ihre Heimath, ihren Charakter und ihre natürliche Zusammensetzung, wird um so nothwendiger sein, als bei uns und überhaupt am Rheine sonderbare Ansichten über dieselben herrschen. Hier legt man nämlich den vaterländischen Maßstab an, indem man glaubt, daß alle Weine der Welt dem Rheinweine gleichen und auch darnach beurtheilt werden müßten. So erklärt sich, daß jeder süße oder Liqueur-Wein, wenn er auch zuverlässig echt aus einem Südlande bezogen, hier als „geschmiertes Zeug" betrachtet wird. Keinem Winzer am Rheine wäre daher die Ueberzeugung beizubringen, daß z. B. der Malaga, der Tokayer, die Muskatweine u. dgl. wirklich aus Weintrauben ohne Zusätze gekeltert worden sind. In diesem gesunden, wenn auch im allgemeinen falschen Urtheile scheint übrigens doch sehr viel Wahrheit zu liegen.

Wir werden daher zuerst die im Handel vorkommenden südländischen Weine, nach ihrem Vaterlande geordnet, näher besprechen und dann die Vorschriften mit der Kritik zur besseren Uebersicht nach den Weinsorten selbst vereinigt folgen lassen. Um die hierdurch zahlreich hervorgehenden Wiederholungen der Schrifttitel zu vermeiden, ist die bezügliche Literatur im Voraus besonders zusammengestellt und der gesetzliche Quellennachweis bei jedem Recepte dadurch geliefert, daß durch den Namen des Autors oder Compilators auf jenes Verzeichniß verwiesen wird.

1. Ungarische Weine.

Der Tokayer, genannt nach dem Marktflecken und Bezirk Tokay des Comitats Zemplin, wird seit Jahrhunderten als die Krone aller Weine der Erde betrachtet.

Hellenthal-Beyse hat sehr gut gesagt, daß es sehr wichtig sei, die prägnanten Eigenschaften desselben, welche ihn streng von allen anderen Weinen unterschieden, genau kennen zu lernen, da der Tokayer in allen Ländern nachgeahmt wird und eine Menge verschiedener Recepte zur Nachahmung dieses Weines bekannt geworden sind, die aber alle ein Fabrikat liefern, welches demselben nicht im Mindesten nahe komme.

Durch sein Gewicht, schwerer als Wasser, von 1,0201 bis 1,0835, welches sich nur durch den bedeutenden Zuckergehalt erklären läßt, ist er von allen übrigen Weinen auffallend verschieden. An natürlichem Alkoholgehalte, über 15 Volumprozent bei nur 4 Promille Säure, steht er vielen anderen Weinen gleich. Andere Angaben, daß er bis 20 Volumprozent Alkohol enthalten soll, müssen schon wegen seiner Schwere bezweifelt werden, zudem die Natur ohnehin, selbst unter den günstigsten Verhältnissen in Bezug der Erfordernisse zu einer normalen Vergährung nur 15 1/2 bis höchstens 16 Volumprozent Alkohol liefern kann.

Er ist ferner durch eine gelbgrüne Farbe, wie sie bei keinem anderen Weine vorkommt, und durch einen ansehnlichen Phosphorgehalt ausgezeichnet.

Es ist lächerlich, wenn ein Weinhändler „Tokayer" die Flasche zu 1 Thaler in öffentlichen Blättern als echten oder reinen empfehlen

will, da bekanntlich wenigstens 9/10 alles vorhandenen nur künstliche Nachahmungen sind.

Die echten Tokayerweine, in Ungarn Furmint genannt, stehen an Ort und Stelle in viel höherem Preise, werden aber in 5 Qualitäten gewonnen: 1) als guter Tischwein (Ordinari), ohne vorherrschende Süße, aus vollsaftigen Trauben; 2) sogenannt natürlich (Szamorodny), aus Trauben mit den Trockenbeeren, ziemlich süß, höchst kräftig, feurig und angenehm; 3) Maßlacz, aus Trauben, mit mehr oder weniger Zusatz von Trockenbeeren, noch besser und gewöhnlich als Tokayer-Ausbruch im Handel; 4) Ausbruch, mit noch mehr Trockenbeeren; 5) die sogenannte Essenz, was von sorgfältig gewählten Trauben mit vielen Trockenbeeren zuerst durch geringen Druck von selbst abfließt, das Süßeste, Duftigste, Geistigste und Wohlschmeckendste, was es gibt. Wirkliche Essenz kann nicht unter 5 Thaler die kleine Tokayer-Flasche geliefert werden; der Ausbruch kostet schon in Pest je nach dem Jahrgange 2 bis 6 Gulden. Der Kaiser von Oesterreich ließ seiner Zeit als Gegengeschenk für Ludwig Bonaparte, weiland König von Holland, in Krakau 2000 Flaschen, jede zu 7 Dukaten (22 1/6 Thaler) ankaufen. Napoleon III acquirirte im Jahre 1860 200 Flaschen 1811er zu 10,000 Franken. Die geringen Qualitäten der Hegyallja, dem berühmten Weinhügel, werden schon bis 1 Gulden bezahlt. Von der drittbesten Qualität kommt der Eimer (56 1/2 Liter) auf 120 bis 160 Thaler zu stehen.

Der Tokayer ist offen oder geschlossen außerordentlich haltbar und verträgt ohne vorherige Zubereitung selbst die weitesten Seereisen und das heißeste Klima, eine Eigenschaft, die vielen anderen Weinen, namentlich den französischen Rothweinen in hohem Grade abgeht.

Der Ruster, aus dem Oedenburger Comitat, ist ein vorzüglicher weißer Ausbruchwein, der dem Tokayer am nächsten kommt und namentlich in England sehr geschätzt wird. Da er nur 12 Volumprozent Alkohol und 6% Zucker enthält, so liefert er uns den Beweis, daß man in Ungarn das Alkoholisiren nicht allgemein anwendet.

Der Oedenburger, in Wien Seewein genannt, steht kaum etwas nach, wird auch sehr alt, verliert aber dabei an Feuer und

gewinnt an Milde. Nach Pohl enthält derselbe ebenfalls kaum 12 Volumprozent Alkohol.

Der Meneſcher, aus dem Arader Comitat, ebenfalls Ausbruch, ſchwarzroth, und auch weiß, nimmt unter den rothen Ungarweinen dieselbe Stelle ein, wie der Tokayer unter den weißen, und ſteht durch ſeine Süße, ſein Feuer und angenehmes Bouquet, das etwas Zimmt- oder Nelkenartiges hat, demſelben wenig nach; er enthält über 15 Volumprozent Alkohol.

2. Französiſche Weine.

a. Trockene oder markige.

Der Burgunder, aus dem alten Burgund, dem Stammlande unſerer edlen ſchwarzen Trauben, jetzt Departement der Yonne, Cote d'or, Saone, Loire und Rhone (letzteres als Niederburgund), wird meiſtens auf den Goldhügeln (Côte d'or) zwiſchen Dijon und Chalons gebaut, jährlich über 2 Millionen Hektoliter.

Man unterſcheidet, wie in allen Weinen eines Landes, je nach der mehr oder weniger günſtigen Lage, wo ſie wachſen, mehrere Sorten Burgunderweine, die aber alle roth, ſchwer, ſtark oder geiſtig, wenn 3- oder 4-jährig von vorzüglichem, vollem, etwas zuſammenziehendem Gewürzgeſchmacke ſind und im Durchſchnitte 15 Volumprozent Alkohol enthalten.

Seit Jahrhunderten geſchätzt, galten ſie in den Zeiten des Mittelalters ſogar als die edelſten Weine, welche man credenzen konnte. Erſt ſpäter iſt der Bordeaux und der künſtliche Champagner an ihre Stelle getreten.

Das edelſte Produkt, welches bei uns nicht gewürdigt werden kann, weil es ſelten zu erhalten, liefert Romanée-Conti, Chambertin, Richebourg, Clos Vougeot etc.

Die Geburtsſtätte des Petiotiſirens und in Folge deſſen die bedeutend niedrigeren Preiſe laſſen ſchließen, daß dieſe Weinvermehrung jetzt mehr als das ältere Verfahren, das Verſetzen der geringeren Weine vor der Gährung mit Zucker, Zucker- oder Stärkezucker-Syrup, der die Weine voll oder ölig machen ſoll, nebſt dem Alkoholiſiren

nach der Gährung mit Sprit, dort in der größten Ausdehnung allgemein im Gebrauche ist. Wenigstens weiß man bestimmt, daß die Nuits, Volnays, Clos Vougeots und Romanées sich nur dadurch unterscheiden, daß sie progressiv mehr Sprit enthalten, der überhaupt bei allen französischen Weinen, welche zum Exporte gelangen, wegen der Haltbarkeit nicht entbehrt werden kann.

Im größeren Handel wird der Burgunder durch die Concurrenz der deutschen und besonders der Elsässer-Rothweine jetzt weniger verlangt als der Bordeaux, jedoch immer noch bedeutend mehr als der Rheinwein. Und erst in den letzteren Jahren, veranlaßt in Folge der reichlichen Ernte durch die gesunkenen Preise, ist allerwärts ein zunehmender Consum zu constatiren.

Der Bordeaux, in England Claret und im 18. Jahrhundert in Deutschland Pontac genannt, stammt aus dem Departement der Gironde, das jährlich über 2½ Millionen Hektoliter erzeugt, wovon etwa ½ Million im Lande verbraucht, fast ebenso viel auf Branntwein benutzt und der größere Theil meistens über Bordeaux ausgeführt wird.

Dieser Wein ist der gesuchteste in England und in allen Ländern, welche zur See mit Frankreich in Verbindung stehen; sehr viel desselben geht nach Holland, Bremen, Hamburg und der Ostsee. Durch einen passenden Verschnitt, sowie durch Zucker- und einen nicht unbedeutenden Sprit-Zusatz (sie enthalten 15 bis 18 Volumprozent Alkohol) vertragen diese Weine nun auch gut den Transport, schlagen selten um und sind überhaupt überall sehr dauerhaft. Dagegen werden die im Preise viel billigeren Burgunderweine im nördlichen Theile Frankreichs und jetzt fast in ganz Deutschland vorgezogen.

Es sind ausgezeichnete weiße, aber doch meistens mehr rothe Weine, gewöhnlich dunkler als Burgunder, markig, von ausgeprägter Blume, vielem Gewürz und großer Stärke, ohne viel zu berauschen, dabei etwas eisenhaltig, herb und deshalb ziemlich gerbstoffreich; sie nehmen im Alter an Güte zu und verbessern sich schon im vierten oder sechsten Jahre so, daß ihr Feuer sanfter, der Geschmack fast trocken, aber pikant wird und gewöhnlich einen Geruch nach Veilchen

entwickelt. Dieses eigenthümliche Bouquet wird geringeren Sorten künstlich beigebracht, um ihnen den Siegel der edlen Waare aufzudrücken.

In dem eigentlichen Medoc, der Landspitze zwischen dem linken Ufer der Gironde und dem Golf von Gascognien unterscheidet man 3 Arten der Gewächse, von 1) Côtes, Erhöhungen oder Hügeln, auch Haut Medoc, 2) Graves, Kies, Gerölle, Sand, terrain graveleux, 3) Palus, vin de cargaison, vom Lehmboden der Flußniederungen. Daß 3 mitunter geringe und billige Weine liefert, die nicht oder nur präparirt zur Ausfuhr gelangen, ist leicht einzusehen; doch gibt es auch sehr edle darunter, mit köstlichem Himbeergeschmack, wie der Montferran; diese werden nach der Qualität mit I, II bis V oder petite Palus unterschieden. Sonst sagt man mit Recht, daß der Medoc, der echte, welcher auf kleinen Hügeln mit leichter, sandiger oder kiesiger Erde erzogen wird, der beste und theuerste Bordeaux sei.

Im Handel kommt der Bordeaux unter den verschiedensten Benennungen vor, als: Medoc, Graves, dieser auch weiß und nelkenartig gewürzt, Palus, Blaye, Libourne, etc. Als den besten hält man in Frankreich: Châteaux-Margaux von Margaux, Château-Lafitte von Pauillac, Château-Latour bei St. Lambert, Château-Haut-Brion von Pessac; in zweiter Güte, von den genannten nur wenig verschieden und im Preise um 15 bis 20% billiger: Branne-Mouton von Pauillac, Branne-Cantenac von Cantenac, die von Rauzan, Durefort und Lascombes von Margaux etc. Was bei uns unter diesen Namen empfohlen und verkauft wird, sind meistens andere Sorten der Umgegend, gute, gewürzte Mittelweine, bon Bourgeois, die laut der Faktura oder ihren Etiketten nur so getauft wurden.

Der schwere schwarzrothe Cahorswein, gewöhnlich als Farbewein zum Verschneiden benutzt, heißt auch nach der bereits angegebenen älteren Benennung Pontac, obgleich es weder eine Provinz noch eine Gemeinde dieses Namens gibt. Der Graves- oder Piccardanwein aus dem Departement Herault, ein liqueurartiger, weißer Wein und nach der Clairette-Traube: Clairet genannt, wird zum Verschneiden der leichteren Bordeauxweine verwendet. Unter Clairet

versteht man aber in Frankreich nicht allein einen gewürzten oder Kräuter-Wein, sondern alle französische blaßrothe oder Schillerweine, und unter Clarette einen leichten weißen Wein zur Champagnerfabrikation.

b. Liqueurweine.

Unter den französischen süßen Muskatweinen oder Muskatellern und Liqueurweinen (vins liquoreux) sind vorzüglich die aus der Provence, Languedoc und Roussillon berühmt.

Der Muskat von Rivesaltes, ein weißer Roussillon, in der Nähe von Perpignan bei dem Marktflecken Rivesaltes wachsend, ist ein Wein aus gekochtem Most, dem Capweine ähnlich und als der edelste Liqueurwein anerkannt, ja von Einigen als der beste Wein in der ganzen Welt betrachtet.

Diesem folgt in der Güte der Frontignac oder Frontignan, nach der kleinen Stadt desselben Namens, ein süßer und lieblicher Muskateller, der viel Körper, einen feinen Wohlgeruch und einen auffallenden Obstgeschmack besitzt, sehr haltbar ist, sich auf dem Lager immer mehr verbessert, jeden Transport erträgt und häufig über Cette, Montpellier und Bordeaux, jetzt nur noch in einer gelungenen Imitation ausgeführt wird. In Frontignan prüft man die Stärke des Muskatweins, indem man einige Tropfen auf ein glühendes Eisen gießt und sieht, ob der entstehende Dampf sich anzünden läßt. Ist dies der Fall, so ist er gut, wenn nicht, so verstärkt man ihn mit Branntwein, geröstetem Zucker und Hollunderblüthe. Meistens enthält er 16 Volumprozent Alkohol und 12 bis 20% Zucker. Es gibt rothe und weiße Sorten, von denen die letzteren billiger sind.

Der Lunel, nach der Stadt desselben Namens im Arrondissement Montpellier, soll in allen Eigenschaften dem vorhergehenden nachstehen, wird aber meistens vorgezogen und ist überhaupt am beliebtesten und verbreitetsten. Der rothe Lunel heißt auch Muscat de Clermont. Uebrigens werden in Languedoc nicht allein viele spanische Weine nachgemacht, weil — wie man sagt — die dortigen Trauben sich dazu besonders eignen, sondern auch gar oft um die

Hälfte wohlfeilere Sorten, z. B. der Muskateller von Beziers für wahren Lunel oder Frontignan ausgegeben.

Roussillonweine sind sehr schwere Rothweine der Ostpyrenäen, eigentlich aus der Provinz desselben Namens, von etwa 17 bis 19 Volumprozent Alkohol. Von dem Charakter der spanischen und anderer Süd-Weine, vertragen sie sich mit jedem anderen Weine, dem man sie beimischen will, und werden deshalb oft zum Verschneiden verwendet. Der Maccabeo von Perpignan ist ein weißer Liqueurwein. Ein besonderer Roussillon ist der vortreffliche süße Grenache, der, als gekochter und mit Sprit verstärkter Wein, sehr dick und dunkelroth, im ersten Jahre dem Alicant gleicht, dann aber von seiner Farbe verliert und dem Tinto, bei uns rothem Malaga, außerdem dem Capweine ähnlich wird.

Ein großer Theil des weißen Roussillon wird zu Façon-Weinen oder vins imités, Nachahmung der südländischen Weine, als Façon-Madeira, Façon-Teneriffa, Façon-Portwein, Façon-Muskat ꝛc. verarbeitet. Auch im Bordelais werden viele vins travailles à l'anglaise besonders für Amerika und England fabrizirt, wo man die spanischen und portugiesischen Weine ihrer Stärke und Süße wegen vorzieht. Zu diesem Zwecke bringt man die geringeren Weine während des Sommers nochmals zur Gährung, indem man ihnen Zucker zusetzt, gibt dann Weingeist, und für Rothweine Alicante, Benicarlo oder Malvenfarbe zu, und läßt sie dann mehrere Monate lagern. Mit dem vin de Calabre, ein mit Zucker gekochter und mit Weingeist übersetzter Most, werden theils Liqueurweine künstlich bereitet, theils geringere Weine derselben Kategorie versüßt und gekräftigt. Cette, Mèze, Montpellier, Port Vendres ꝛc. fabriziren besonders als Imités die Weine Alicante, Rota, Malaga, Madeira ꝛc., die meistens große Aehnlichkeit mit dem Originale haben, jedoch oft das natürliche Aroma nicht besitzen. Ueberhaupt werden in diesem Theile Frankreichs alle bekannten Liqueurweine theils mit, theils ohne Most oder Wein, mit Zucker, Sprit ꝛc. nachgemacht und mit horrendem Nutzen in fabelhafter Menge nach allen Theilen der Welt versendet. Leuchs sagt in dieser Beziehung:

„Die geringen Languedoc'schen Weine werden durch Mischung mit starken fremden Weinen, durch Zugabe von (Zucker), Weingeist, Aroma, seltener auch ganz künstlich gemachtem Weine, da der Naturwein billig ist*), in Roussillon, Burgunder, Portwein, Madeira, Capwein, Malaga, Sherry, Malvasier, Piccardan, Muskat- und andere Weine umgeändert. Um die innige Vereinigung der Weine und Bouquete zu bewirken, nimmt man Zeit und Wärme zu Hülfe. Man legt die Fässer, in denen die Weine enthalten sind, im Sommer an die Sonne, im Winter in ein Magazin, wo sie nicht von der Kälte leiden, und erhält so nach 3 bis 4 Jahren einen Madeira, Malaga rc., der sich seinem natürlichen Namensbruder kühn an die Seite stellen darf. Als Aroma, das nur in geringster Menge zugesetzt werden darf, gelten für Madeira, Jeres und Marsala geröstete, bittere Mandeln, für Porto eine Tinktur aus grünen Wallnußschalen, für Lisbonne gekochter süßer Most, für Malaga eine Auflösung von Schiffspech in Weingeist. Dieses alles sind höchst harmlose Dinge, besonders da es im Interesse der Fabrikation liegt, möglichst wenig davon zu geben."

3. Italienische Weine.

Der Lacrimae Christi, Lagrima de Galliti, Christusthräne, genannt nach dem Kloster auf einem Vorberge des Vesuvs, welches auch der bekannten rothsaftigen Farbtraube den Namen gab, wird aus überreif halbgewelkten Trauben, deren an sich schon rother Saft von selbst oder durch nur leichten Druck ausfließt, bereitet, und ist daher ein lebhaft rother, stark gewürzter, vortrefflicher Liqueurwein, der nur auf der sonst unfruchtbaren Lava des Vesuvs wächst und in der ersten Qualität, Lagrima fina, niemals in den Handel, sondern nur in die Keller des Königs kommt. Was man unter diesem Namen bei uns erhält, sind andere, in dortiger Nähe gewonnene Weine mittlerer Qualität, mezza Lagrima, welche um die Hälfte

*) Frankreich erzeugt auch gegen 10 Millionen Hektoliter Cider oder Obstwein, der fast vollständig in den 40 bis 70 Millionen Hektoliter Traubenweins verschwindet.

billiger sind, meistens aber Capuaner Liqueurweine oder Weine von Pozzuoli, Ischia und Nola, welche jenen renommirten Namen gerne tragen. Da die besten fast 20 Volumprozent Alkohol enthalten, so ist ihnen solcher noch mit wenigstens 3 Gewichtsprozent zugesetzt.

Der Marsala wird bei der Stadt desselben Namens an der Westküste von Sicilien gewonnen; dessen Zubereitung liegt aber ganz in den Händen von Engländern, welche diesen Wein, stark alkoholisirt, in den Handel bringen.

In Italien werden auch mehrere Sorten delikater und wohlriechender Muskatweine bereitet. Der allbekannte edle Malvasier, der seinen Namen von Napoli di Malvasia, einer Stadt in Griechenland erhalten hat, wo er ehemals in Menge und in vorzüglicher Güte gewonnen wurde, wird in Sicilien und Sardinien durch Kochen des Mostes erzielt. Es gibt weiße und rothe Malvasierweine. Der Aleatico von Florenz ist ebenfalls ein dunkelbraunroth gefärbter Muskatwein, ähnlich dem beliebten Monte Pulciano, welcher tief purpurroth, während der Orvieto als ein starker goldfarbiger Muskatwein geschätzt wird.

4. Spanische Weine.

Der Jeres, früher Xeres, in England und Amerika Sherry, wird von Jeres-de-la-Frontera und Puerto Santa Maria, beide Städte in Andalusien, jährlich in großen Mengen als Weltwein in's Ausland gebracht; es ist ein weißer, sogenannter trockener Wein oder Sekt, der durch seine vorzügliche Güte sich einen hohen Ruf erworben hat. Man unterscheidet drei Sorten: paja, oro und oscuro, strohgelb, goldgelb und dunkel. Wie in Italien den Marsala, so haben auch hier die Engländer die Fabrikation dieses Weines in Händen, welche besonders den letzteren nach England schicken, wo er als brown Sherry sehr gesucht ist. Dieser etwas bitterliche Sekt, vino secco, soll magenstärkende Eigenschaften besitzen. Eine andere Sorte, Amontillado, strohgelb, mit Nußgeschmack, soll besser sein und noch theurer bezahlt werden. Der süße Jeres, eine liqueurartige Sorte, ist unter dem Namen Pajarete oder Pacaret, nach einem

Kloster genannt, gewöhnlich aber, wie auch der folgende, als Pedro Jemenes im Handel bekannt.

Diese Jeres werden mit eingekochtem Most und, wie alle spanischen Weine, sehr stark mit Sprit versetzt. Um Sevilla hat man Kessel, die bis 8000 Liter fassen. Man siedet den frischen Traubensaft bis auf den vierten Theil ein und schäumt ihn während des Kochens sorgfältig ab. Diesen erhaltenen Syrup setzt man je nach der herzustellenden Qualität in verschiedenen Verhältnissen dem andern Moste und Weine zu. Dann erst werden noch alle diese Weine alkoholisirt, um sie ungährungsfähig, stärker und haltbarer zu machen. Nach Leuchs hat die Fabrikation der Weine in Spanien, namentlich durch Zugabe von Sprit eine so große Ausdehnung gewonnen, daß zu diesem Zwecke, trotz der Thätigkeit großartiger Spritfabriken daselbst, jährlich viele tausend Fässer fuselfreien Kartoffelspiritus aus Norddeutschland eingeführt werden. Angeblich soll nur 1 Liter Sprit zu 60 Liter Wein kommen, in der That muß aber der Zusatz weit beträchtlicher sein, da diese Weine im Durchschnitt 20 Volumprozent Alkohol enthalten. Nehmen wir 15,5 % als natürliches Maximum an, so sind auf je 60 Liter Weins wenigstens 4 Liter Sprit nothwendig, um jene vorliegende Stärke zu erreichen.

In England selbst, dem Lande der Sherryweine, wird viel künstlicher Jeres aus gewöhnlichen Weinen, Cider und selbst ohne Wein mit Hülfe von Zucker, Glycerin, Sprit und einer Essenz von bitteren Mandeln dargestellt.

Der weiße oder gelbe Malaga stammt von den Bergen um Malaga in Granada, und heißt deshalb in England auch Mountain oder Bergwein. Dieser ächte Malaga, alljährlich von mehr als 1000, vor der Revolution, sagt Ritter, von 14,000 Keltern in der Umgegend der Stadt Malaga erzeugt, wird ebenfalls entweder eingekocht oder mit eingekochtem oder concentrirtem Moste versetzt, der ihm seinen eigenthümlichen Geschmack und die lebhaft goldige Färbung ertheilt. Man unterscheidet mehrere Sorten: 1) den Pedro-Jemenes oder Ximenes, nach Peter Simonis, der die alte Traubensorte Weißalbe (Elbe, Elbling, Kleinberger, Grobes) aus dem Rheingau

dorthin gebracht haben soll, liqueurartig, delikat, stark parfümirt, doch geringer als Jeres; 2) den farbigen, in der Jugend dunkelambrafarbig und sehr süß, über ein Jahrhundert haltbar und gewöhnlich als weißer Malaga im Handel; 3) den gelben Muskatwein, wieder getheilt in 2 Sorten: den Malaga-Muskat und Tropf- oder Thränen-Muskat, wahrscheinlich was zuerst ohne Druck von der Kelter fließt. Gewöhnlich enthält dieser Malaga 18—20 Volumprozent Alkohol. Der jüngere Malaga oder Bergwein geht mehr nach England, der ältere nach Hamburg, Bremen, der Ostsee 2c.

Der Alicantwein, nach der Stadt desselben Namens in der Provinz Valencia, aus der blauen Alicanttraube gewonnen, ist dunkelroth, süß, gewürzhaft und voll Feuer, liqueurartig, sehr haltbar, äußerst gerbstoffhaltig, daher als magenstärkendes Mittel und weniger als eigentliches Getränk geschätzt. Im Alter, das ihn verbessert und noch pikanter macht, wird er mehr bräunlich und dann gut bezahlt. Man unterscheidet in seiner Heimath 2 Sorten: Tinto, vino tinto oder Farbwein, und Tischwein, vin de table.

Dieser Tinto von Alicante ist als offizineller oder renommirter Magenwein ebenfalls ein Weltwein und in Deutschland allgemein unter dem Namen ächter Malaga sehr geschätzt und in Imitation bereits so eingebürgert, daß man unter „Malaga" nur einen solchen Rothwein versteht. Der Geschmack des ächten spanischen hat etwas arzneiartiges, was nicht Jedermann zusagt, dagegen ist sein aromatisches Bouquet eines der köstlichsten, was es gibt. In dieser Eigenschaft steht der zahlreich nachgeahmte Malaga weit nach, allein er besitzt jenes Apothekerparfüm nicht, und ist daher „süffiger" und auch viel beliebter als der ächte. Im südlichen Frankreich, namentlich bei Marseille, wird ein künstlicher Alicantwein bereitet, der, wie in Spanien, mit 7 Volumprozent Weingeist versetzt, allgemein für ächten erklärt und getrunken wird*).

---

*) Diese Notiz fanden wir erst, nachdem wir den oben erwähnten Zweifel, daß zu 60 Liter Wein nur 1 Liter Sprit beigesetzt werde, schon ausgesprochen und als begründet bewiesen hatten. Wie zu ersehen, stimmt nun der oben angegebene Zusatz in der Menge mit 7 Volumprozent genau mit

Der rothe Malaga hält sich ein Jahrhundert lang und verdirbt sogar dann nicht, wenn Fässer oder Flaschen nicht ganz gefüllt sind, eine Eigenschaft, die sich aus dem künstlich erhöhten Alkoholgehalte leicht erklären läßt.

Ein anderer, in Spanien beliebter rother Malaga ist der Guindre, welcher mit Kirschen angesetzt und sonst noch aromatisirt wird, daher auch sein Name.

Der bekannte Benicarlo, ebenfalls aus Valencia, ein dicker schwarzrother Wein, wird in bedeutenden Quantitäten ausgeführt, theils nach Frankreich, um damit die für England bestimmten Clarets vulgo Bordeauxweine zu färben, theils nach Deutschland, um hier die zu hellen Rothweine zu decken und die künstlichen zu verbessern.

Ein spanischer Sekt ist der berühmte Peralta aus Navarra.

5. Portugiesische Weine.

Der Portwein ist der berühmteste Wein aus Portugal, der in großer Menge in den Provinzen Minho und Beira gewonnen und über Porto oder Oporto, daher der Name, und Lissabon vorzüglich nach England und Holland und von da auch nach Deutschland gebracht wird. Je älter dieser Rothwein, desto mehr verliert er an Farbe, so daß er nach 10 bis 15 Jahren ganz blaß, aber in der Güte so zunimmt, daß sein Genuß, besonders von 5- bis 8jährigem, selbst den anspruchvollsten Gaumen befriedigt.

Schon im Anfange des 18. Jahrhunderts haben die Portugiesen ihren Portwein mit Branntwein verbessert, dadurch dauerhafter und für die weite Reise geschickt gemacht. Mackenzie sagt schon vor mehr als 50 Jahren: „Ehe man ihn nach England bringt, versetzt man ihn mit dem dritten Theile Branntwein, damit er die Seereise aushalten kann; denn sonst entsteht durch die Bewegung

unserer Berechnung überein. Es kann auch nicht anders sein, da die Natur in ihren Gesetzen sich nicht bezwingen läßt. Wir behaupten daher wiederholt (nach Heft IV, S. 14 und 15), daß alle Weine, welche mehr als das natürliche Maß, nämlich 12,7 Gewichtsprozent, d. i. in 100 Pfund Wein 12¾ Pfund, oder 15,7 Volumprozent, d. i. in 100 Liter Wein 15¾ Liter Alkohol enthalten, durch Weingeist künstlich verstärkt worden sind.

des Schiffes eine Essiggährung und der Wein verwandelt sich in Essig." Heute wird demselben noch Zucker, über 25 Gallonen (113 Liter) Cognac auf die Pipe (535 Liter) und 28 bis 56 Pfund getrocknete Hollunderbeeren zugesetzt, welche mit Wein in einem groben Sacke von Männern mit nackten Füßen, wie auch die Trauben, zertreten werden*). Der Portwein enthält daher auch 18 bis 25, im Durchschnitt 22 Volumprozent Alkohol, 3 bis 7 % Zucker, wenig Säure und viel Gerbstoff. Nach dieser Zusammensetzung ist es ein sogenannter trockener und der stärkste oder alkoholreichste unter allen südländischen Weinen.

Sehr interessant ist die geschichtliche Thatsache, daß durch die englische Compagnie in ihrer Verordnung vom 10. September 1756 festgesetzt oder vielmehr befohlen wurde, daß Niemand bei der Bereitung dieses Weines sich der Albeeren (Gichtbeeren oder schwarzen Johannisbeeren) bedienen dürfe, daß die Anpflanzung derselben in den Weinbezirken strenge untersagt und die bereits vorhandenen Pflanzen sofort ausgerottet werden müßten**).

6. Die Weine der atlantischen Inseln.

Der ächte Madeirawein oder Sercial ist von der Erde verschwunden, denn seine Heimath, die Insel Madeira, kann deshalb keinen Wein mehr liefern, weil alle Rebstöcke wegen der Traubenkrankheit (seit 1852) ausgehauen werden mußten. Alles, was gegenwärtig unter dem Namen Madeira im Handel, stammt von den canarischen Inseln oder ist Imitation, da er sehr leicht entweder mit oder ohne Anwendung eines anderen Weines nachgeahmt werden kann. (Man vergleiche die Notiz im Heft IV, S. 39.) Auch gelten heute viele spanische und portugiesische Weine, gehörig präparirt, für Madeira.

Der Madeira seiner Zeit war sehr dauerhaft. Durch Zusatz von Alkohol zum Most, besonders aber durch Wärme, welche bei allen Liqueurweinen einen vortheilhaften Einfluß auf die Entwickelung

*) Hamm, Weinbuch. Leipzig 1865, Seite 292.

**) Die Weinproduzentenvereinler von heute würden dasselbe befehlen, wenn sie die Macht hätten. Sind denn aber die schwarzen Johannistrauben nicht auch Fruchttrauben wie die Weintrauben?

übt, suchte man die Reife dieses Weines zu beschleunigen, d. h. ihm ein künstliches Alter zu geben. Wenn er in geheizten Gewölben gealtert oder 8 bis 10 Jahre in Fässern, oder 16 bis 20 Jahre in Flaschen lag, so verlor er das Scharfe und wurde bitterlich-süß, eine Eigenschaft, die von den Alten sehr geschätzt wurde. Zu diesem Zwecke ließ man diesen Wein sogar weite Seereisen nach heißen Ländern machen und bezahlte dann solchen, der z. B. in Westindien, Java oder Brasilien war, oder dreimal die Linie passirt hatte, unter dem Namen vino de roda, gereister Wein, East India Madeira oder Dry Madeira, mit fabelhaften Preisen, die Flasche bis 25 Franken. Solche vervollkommnete Weine wurden fast wasserhell, nicht mehr liqueurartig, sondern trocken, überaus geistig, milder, ähnlich den besseren französischen Weinen, und zeichneten sich durch einen eigenthümlichen Nußgeschmack und ein kräftiges, unaussprechliches Aroma aus.

Der ächte enthielt und der nachgeahmte soll enthalten 18 bis 24, im Durchschnitte 20 Volumprozent Alkohol, 2 bis 4% Zucker und etwas Butteräther.

Der beste Madeira war der Malvasier oder Malmsey, der im Handel als Madeira-Malvasier geführt wurde. Der rothe Madeira enthält 18½ bis 22 Volumprozent Alkohol.

Der Canariensekt oder Canarienwein, welcher auch als Teneriffawein, nach der größten und bevölkertsten spanischen Insel aus der Gruppe der Canarias, bezeichnet wird, ist ein gelbbrauner, in den besseren Sorten dem Madeira sehr ähnlicher Liqueurwein, von etwa 19 Volumprozent Alkoholgehalt. Die Weine der Süd-Canarien gelten und gehen übrigens gegenwärtig fast alle als Madeira.

Sonst unterscheidet man besonders harten oder starken, als Vidognia oder Vidoniawein, ein gekochter Wein aus Muskatellertrauben und süßem Sekt oder Malvasier, der durch ein Ananasparfüm ausgezeichnet ist, oft mit Zucker, Zimmt, Muskatnuß und gebratenen Aepfeln gewürzt und mit Eiweiß geschönt wird.

Der geringere Palmensekt wird nicht aus dem Safte einer Palme, sondern aus Trauben auf der Insel Palma bereitet, steht aber dem vorgenannten gegenüber nur im zweiten Range.

7. Griechische Weine.

Der Cyperwein ist jung hellfarbig, im Alter goldgelb, dick und süß, mit etwas herbem Beigeschmack, ungemein feurig und bouquetreich, fern an Bittermandeln erinnernd. Diesem ähnlich ist der Santorino oder Vino Santo, in dunkelrother und braungelber Sorte.

Auf der Insel Cypern werden jährlich 1700 Hektoliter Wein gewonnen, wovon die Hälfte von Larnica auf Cypern nach Venedig und Livorno ausgeführt wird, und zwar in 3 Sorten: 1) der Komthurey- oder Comanderiewein, der beste, ein Malvasier, an 2800 Hektoliter, von Bergen im Distrikt Orni, die früher den Templern oder Malteserrittern, später Johannitern gehörten; 2) Muskateller oder Muskatwein, weiß und roth, die besten zu Amodos, jährlich an 400 Hektoliter, und 3) ordinärer Cyperwein, der unter jenem Namen auch in das Ausland geht.

Die griechischen Weine, welche an sich gut und einer Veredlung würdig sind, waren früher durch die ganze Welt berühmt, werden jetzt aber, mit geringen Ausnahmen, so schlecht behandelt, daß sie sich, obgleich mit Harz versetzt, Resinatweine, nur 1 bis 2 Jahre aufbewahren lassen.

Uebrigens versteht man dort auch gut das Aromatisiren; denn man setzt dem Moste zur Gährung Quitten bei, welche mit Gewürznelken gespickt sind.

8. Capweine.

Das südafrikanische Capland oder das Vorgebirg der guten Hoffnung liefert jährlich an 10,000 Hektoliter Wein, den vorzüglichsten, etwa 900 bis 1000 Hektoliter besonders von den Landgütern Hoch-, Groß- und Klein-Constantia in der Nähe der Capstadt, daher auch Constantiawein genannt. Diese gehören zu den besten der Erde und folgen im Range gleich nach dem Tokayer. Wie dieser besitzen sie viel Zucker, viel Geist und das feinste Muskat-Bouquet. Die edelsten, als rothe Frontignacs oder Muskatweine, wahrscheinlich von der amerikanischen Isabellentraube, kosten an Ort

und Stelle 1 bis 2 Thaler die Flasche. Die anderen sind meistens auch Liqueurweine, weiß und roth. Rother Constantia enthält fast 19, weißer 20 Volumprozent Alkohol.

Man hat auch sogenannten Cape-Hock oder Cap-Rheinwein, Peterswein, Steinwein, dem Graves ähnlich, und trockenen Pontac aus Burgundertrauben, dann noch einen in der Falso- und Tafel-Bai gebauten Muskatwein, der in Europa ebenfalls für Constantia verkauft wird*).

Auch am fernen Cap wird der Wein veredelt, selbst die Weinbauern schwefeln die Fässer, vertreiben die Säure durch frisches Fleisch, welches sie in den Wein hängen, setzen Stücke Schwefel und viel Cape-Smoke, d. i. Weingeist, bei, und dann erst beginnt der Weinhändler daraus theils einen guten, theils einen sehr edlen Wein in verschiedenen Sorten, als Cap-Madeira, Cap-Jeres, Cap-Muskat 2c. herzustellen.

9. Die bezügliche Literatur.

Anleitung, kurze praktische, zur Bereitung aller Arten Liqueure, künstlicher Weine, der Essige 2c. Von einem praktischen Chemiker. 3. Aufl. Stuttgart 1865.

Anleitung zur Fabrikation von künstlichem Wein und Most ohne Trauben oder Obst 2c. Rapperswyl am Zürichsee.

Beyse, J., Katechismus der Kellerwirthschaft. 2. Aufl. Wien 1872.

Chevalier, M., schmackhafter und gesunder Wein ohne Trauben mit außerordentlich geringen Kosten 2c. Nach der 12. französ. Originalausgabe. Stuttgart 1856, und

— — Schatzkammer der Künste und Gewerbe oder die enthüllten Geheimnisse der Industrie. Nach der 8. französ. Originalausgabe. Stuttgart 1857.

Gräger, Dr. H., die Obstweinkunde oder Bereitung aller Weine aus Beeren-, Stein- und Kern-Obst 2c. Weimar 1872.

---

*) Im dritten Hefte des „Weinkellers" haben wir schon bemerkt, daß unsere allbekannten Gichtbeeren einen Wein liefern, der vom ächten Cap-Muskat nur wenig verschieden ist.

Helbling, F. B., die Kunst oder erprobte Anleitung zur Selbstverfertigung von gemeinnützigen Handelsartikeln. Glarus 1857.

Hellenthal-Beyse, K. A. Hellenthal's Hilfsbuch für Weinbesitzer und Weinhändler, oder der vollkommene Weinkellermeister. 8. Aufl. von J. Beyse. Wien 1869.

Hellenthal-Lübeck, dasselbe, 5. Aufl. von Joh. Karl Lübeck. Pest 1829.

Hinnen, J., Vademecum des Liqueurfabrikanten. 2. Aufl. Zürich 1848.

(Jaunay und Maumené), die Bereitung der künstlichen Weine und die Champagnerfabrikation. Quedlinburg 1859.

Köhler, Aug., neu eröffnete Erwerbsquellen für industriöse Geschäftsmänner. Quedlinburg und Leipzig 1853.

Kölling, F., Anleitung zur Bereitung von Liqueuren, Branntweinen aller Art 2c. auf kaltem Wege 2c. Zerbst 1873.

Kraus, C., praktische Anleitung zur Veredlung sämmtlicher Weine und Sammlung von Recepten zur künstlichen Darstellung aller ausländischen und Liqueurweine. 6. Aufl. Mainz 1868.

Kreplin, E. W., ein Tausend Erwerbsquellen für Geschäfts- und Privatleute. Leipzig.

Leuchs, Joh. Carl, vollständige Weinkunde oder der europäische Winzer, Kellermeister und Weindarsteller. 5. Aufl. Nürnberg 1863.

Mackenzie-Eisenbach, neue englische Bibliothek von Haushaltungskünsten, auch unter dem Titel: Fünftausend neue englische Recepte für alle Vorfälle des Lebens, oder neue vollständige Hausbibliothek 2c. Aus dem Englischen von Colin Mackenzie von Dr. H. F. Eisenbach. 3 Theile. Stuttgart 1825.

Maier, Karl, die Ausbrüche, Secte und Südweine. Mit Abbild. Wien 1875.

Nunzger, H. J., Geheimniß der Wein- und Obstweinveredlung oder die Kunst, jeden Wein an Gehalt und Güte über das Zehnfache seines natürlichen Werthes zu erheben 2c. 2. Ausg. Hanau 1853.

Rauber, Conrad, der Arzt der Getränke. 4. Aufl. Immenstaad 1857.

Rawald, Gustav, das Buch vom Wein. 3. Aufl. Hamm 1863.

Riesli, Franz, über die Behandlung der Weine zu allen Zeiten und bei allen Umständen. 3. Aufl. Solothurn 1832.

Rollwagen, Heinrich, vollständige Kellermeisterei. Neue Aufl. Stuttgart 1866.

Roth-Dobler, die vollständige praktische Kunstdestillation auf kaltem Wege oder der Wein-, Bier-, Most- rc. Fabrikant. 1857.

Simon, Albrecht, der industriöse Geschäftsmann oder 400 Anweisungen zur Fabrikation vieler Handelsartikel. 11. Aufl. Quedlinburg und Leipzig 1873.

Thein-Müller, die Weinveredlung und Kunstwein-Fabrikation in ihrem ganzen Umfange. 5. Aufl. Prag 1874. (Dasselbe vervollständigt von Müller, siehe Heft V. Seite 90.)

Thon, Christ. Friedr. Gottl., die Kunst, aus Obst, Beeren, Blüthen, Säften und anderen schicklichen Stoffen rc. einen vortrefflichen Wein zu verfertigen. Ilmenau 1828.

Voltz, A., Darstellung der Malaga-, Muskat-, Madeira-, Sherry- (Xeres), Bordeaux-, Port- und Burgunder-Weine in Frankreich und England. Mainz 1858.

Von der Sorge, Heinrich, die praktische Weinprobe. 2. Auflage. Weimar 1865.

Weinbüchlein, neuestes. Die Entstehung, Prüfung und Verbesserung des Weines. 2. Aufl. Neuwied und Leipzig (1869).

Weingeheimnisse. Zusammenstellung aller bisher oft sehr geheim gehaltener Mittel zur natürlichen und künstlichen Weinbereitung jeder Gattung. 2. Aufl. Naumburg 1860.

10. Die Normalweine.

Die Franzosen arbeiten größtentheils mit natürlichem Süßweine, der mit Most- oder Zucker-Syrup, Weingeist und den übrigen Zusätzen zur Fabrikation der Façonweine sehr dienlich ist. Als Normalweine wandern viele süße Roussillonweine auch in das Ausland,

die meisten aber in die großartigen Weinfabriken nach Cette, Mèze ꝛc., wo jeder größere Weinhändler oder reichere Weinproduzent des Südens, namentlich des Languedoc, ein respektables Lager unterhält, und wo alle diese Weine als Grundlage mit unglaublichem Vortheile zur Imitation der Liqueurweine und überhaupt aller spanischen und portugiesischen Weine verwendet werden.

Wollte man den Normalwein zu demselben Zwecke aus Frankreich beziehen, wo er zwar sehr billig, so würden sich doch die Unkosten durch Fracht, Zoll ꝛc. so hoch stellen, daß es jedenfalls vortheilhafter sein wird, denselben im Inlande aus frischen Rosinen und Zucker, oder ausschließlich aus Zucker nach folgenden Vorschriften, mit oder ohne Gährung selbst zu bereiten, zudem nach allen Erfahrungen und Proben ein erheblicher Unterschied in der Brauchbarkeit und der Qualität kaum gefunden werden kann. Allerdings müssen wir in dieser Beziehung die französischen Süßweine in den ersten, den Normalwein aus Rosinen und Zucker durch Gährung — obgleich diese Weine erst nach 6 bis 9 Monaten flaschenreif — in den zweiten, denselben ohne Gährung in den dritten und den nur aus Zucker ohne Gährung bereiteten in den vierten Rang stellen. Uebrigens liefert der letztere, selbst ohne Anwendung irgend eines deutschen guten Weines, ein Produkt, welches nach unseren Erfahrungen nicht allein eher reif und verkäuflich, sondern auch in der Qualität von jenem kaum merklich verschieden ist.

Ueber einen solchen künstlichen Normal-Liqueurwein aus Wasser und Zucker, ohne Wein und ohne Gährung, finden wir in Faunay und Maumené eine wissenschaftliche Erörterung, die wir nicht übergehen dürfen und hier mittheilen wollen.

„Da jeder Liqueurwein das Ergebniß eines Mostes ist, dessen spezifische Schwere 18 bis 20° (Baumé) (143 bis 161° Oechsle, 32¾ bis 36½ Balling) beträgt, so gebe man dieselbe spezifische Schwere einem mehr oder weniger mit Weinsteinsäure gesättigtem Wasser, dem man noch eine hinlängliche Quantität von festem oder flüssigem Zucker zusetzt.“

„Man muß ein Jahr lang warten, ehe man Traubensaft be-

kommen kann; aber es bedarf nur eines Momentes, um unsern Most darzustellen. Sehen wir nun nach, wie der geistige Gehalt desselben durch ein eben so einfaches Mittel hergestellt werden kann."

„Was wird aus unserm Most, wenn wir ihn in Gährung versetzen? Dies ergibt sich aus Folgendem: ein Theil des Zuckerstoff's wird in Gährung (? Alkohol!) verwandelt, während der andere Theil Zuckerstoff bleibt. Man beseitige nun die Belästigung einer Gährung."

„Eine Portion des Zuckerstoff's würde sich in dem Verhältniß von 1/4 in Alkohol verwandelt haben, d. h. 1 Liter Alkohol auf je 4 Liter; man setze folglich zu 3 Liter des Mostes 1 Liter Cognac im Betreff des 1/4 Alkohols und der 3/4 nicht zersetzten Zuckerstoffes, wodurch man einen Wein erhält, welcher das Geistige und das Liqueurartige der Weine dieser Art besitzt."

„Will man nun mehrere Arten von Wein haben, so vertheile man diesen Wein in Fässer, in Krüge oder in große Glasflaschen."

„Soll der Wein liqueurartiger werden, so setzt man ihm von Neuem Zucker zu."

„Soll derselbe zugleich liqueurartiger und geistiger werden, so fügt man dem zugesetzten Zucker noch den vierten Theil Cognac hinzu."

„Wünscht man einen trockenern Wein zu erhalten, so setzt man einen sehr guten weißen Wein zu."

„Es ist nun weiter nichts übrig, als diesen Weinen verschiedene Aromata hinzuzufügen."

Diese interessante Mittheilung scheint zwar im Prinzipe richtig, überhaupt, namentlich aber in der Berechnung nicht deutlich ausgedrückt zu sein.

Zu einer Zuckerlösung, die, wie angegeben, 18 bis 20° wiegen, somit wenigstens 33 % Zucker enthalten soll, braucht man z. B. zu 150 Pfund oder 75 Liter Wasser 75 Pfund weißen Zucker (225 : 75 = 100 : 33), eine Flüssigkeit, die an 100 Liter ausmacht. Diese 100 Liter Most würden aber nach der Gährung nicht 1/4 = 25 Liter oder 39,7 Pfund Alkohol, sondern, weil nur 25 %, hier höchstens 50 Pfund vergähren, 25 Pfund oder 16 Liter Alkohol enthalten.

Also: der vierte Theil des Ganzen im Gewichte und nicht der vierte Theil des Mostes im Volumen verwandelt sich durch die Gährung in Alkohol, der dann halb so viel wiegt, als der Zucker, aus dem er entstanden ist.

Um eine Mischung zu einer Grundlage für Liqueurweine darzustellen, müßte man demnach vereinigen:

150 Pfund oder 75 Liter Wasser,
25 Pfund Zucker und
25 „ oder 16 Liter Alkohol,

oder mit 25 Liter Cognac von etwa 64 % allerdings dem 1/4 fast entsprechend. Da aber diese ohne Gährung oder auf sogenanntem kalten Wege erzeugte Lösung mit (200 : 25 = 100 :) 12 1/2 % Zucker und 12 1/2 Gewichts- oder 15 1/2 Volum-Prozent Alkoholgehalt selbst mit weiteren Zusätzen, als Wein ꝛc. bei höherer Wärme nicht klar bleiben oder eigentlich zu schwach und nicht haltbar sein könnte, überhaupt auch dem Gehalte der Liqueurweine nicht entspricht, so wird man sie dadurch verstärken müssen, daß man wenigstens noch 9 Liter Weingeist von 96 % und auch noch Zucker zusetzt. Mit der nothwendigen Säure von 3 oder 4 Promille, etwas Zuckercouleur und Glycerin zur Abrundung und Dämpfung des Alkoholgeschmacks, würde sich endlich ein normaler Liqueurwein darstellen, der ungährungsfähig, überhaupt nichts zu wünschen übrig ließe, sogar als Handelswaare gelten und zu jeder Imitation sehr dienlich sein könnte.

Es ergibt sich sonach folgende vervollständigte Vorschrift:

150 Pfund oder 75 Liter Wasser,
37 1/2 Pfund weißer Zucker,
40 „ oder 25 Liter Feinsprit von 96 %,
5 „ Glycerin,
180 Gramm Weinsteinsäure,
120 „ Citronensäure.

Dieser Wein wird enthalten etwa 16 % Zucker, 17 Gewichts- oder über 20 Volumprozent Alkohol und fast 3 Promille Säure, und damit wäre auch dem oben vorgeschriebenen Viertheil Alkohol, aber nicht Cognac, wenigstens annähernd entsprochen.

Uebrigens haben wir diesen Gegenstand hier nicht direkt zu behandeln, sondern nach unserer Aufgabe nur über die bereits vorhandenen Recepte zu referiren, zu welchem Zwecke nun diejenigen nebst der Kritik folgen sollen, welche zur Bereitung der sogenannten Stell- oder Normalweine dienen.

11. Normalwein durch Gährung.

Nr. 1. 250 Pfund beste Malaga-Rosinen werden von den Stielen befreit, zerquetscht, in ein Faß gethan und mit 30 Liter heißem Wasser übergossen; dazu 250 Pfund feinsten weißen Zucker, in 20 Liter heißem Wasser gelöst und 1 Pfund reine Weinsteinsäure, ebenfalls in heißem Wasser gelöst.

Hierauf wird die Masse mit 550 Liter Regenwasser, oder besser mit ebensoviel leichtem, reingährigem Landwein, oder am Besten, wenn er zu haben ist, mit ebensoviel frischem, geringem Traubenmost übergossen und mehrere Stunden stark geschüttelt.

Dann überläßt man die Masse in einem Raume bei gleichmäßiger, nicht zu kalter Temperatur der Gährung; gute Gährspunden auf dem Faß sind selbstverständlich. Da durch den bedeutenden Zuckergehalt die Gährung keine sehr rasche sein kann, so ist es rathsam, ein gährungsbeförderndes Mittel beizufügen. Dasselbe bereitet man am Besten wie folgt:

4 Pfund gesiebtes Malzmehl (von hellgeröstetem Malz, wie man es von jedem Bierbrauer oder Mälzer beziehen kann), werden in einem glasirten irdenen Topfe mit lauwarmem Regenwasser von 25, höchstens 30 ⁰ R. zu einem dicken Brei angerührt, dann gibt man ½ Pfund beste, frischeste Kunsthefe dazu, bedeckt das Gefäß mit einem reinen Tuche oder mit Papier und überläßt ihn an einem gleichmäßig warmen Orte der Gährung, welche je nach dem Wärmegrad in 12 bis 24 Stunden eintritt. Wenn man sieht, daß die Masse steigt, Blasen und einen frischen kohlensäurereichen Hefengeruch entwickelt, schüttet man dieselbe zu dem angesetzten Wein und schüttelt gut um.

Je nach der Temperatur wird die Gährung des Ansatzes in

2 bis 3 Monaten so weit sein, daß der Wein anfängt hell zu werden; dann ist es Zeit ihn auf ein anderes Faß abzuziehen und ihn daselbst noch 1 Monat lang der stillen Gährung zu überlassen. Nun ist es rathsam, um den Wein bald gebrauchen zu können und um jede weitere Gährung und Trübung abzuschneiden, 10 % seiner Menge feinen, fuselfreien, hochgrädigen Weingeist (90 bis 95 %) zuzusetzen. Der Wein wird nun sehr bald glanzhell und zur weiteren Verwendung reif werden. (Kraus).

Dieses an sich ziemlich gute Recept müssen wir in folgender Weise abändern: die Rosinen werden wir weder entstielen noch zerquetschen, sondern, so wie sie sind, in einem größeren Gefäß, in einem Zuber oder Bottig, mit so viel heißem Wasser — gemessen — übergießen, daß dieselben ziemlich gut bedeckt sind. Des andern Tags können diese aufgequollenen Beeren in kleineren Theilen bequem zerdrückt oder gemostert und dann in das Faß gebracht werden.

Der Weinsteinsäure würden wir für edlere Liqueurweine die mildere krystallisirte Citronensäure vorziehen.

Das Regenwasser, welches nicht überall zur Hand, kann man durch gekochtes Brunnen- oder reines Flußwasser, selbst durch Pumpenwasser ersetzen, wenn man die in kochendem Wasser gelöste Säure zuerst mit diesem vereinigt.

Sollte Wein oder weißer Traubenmost angewendet werden, dann hat die Säure keinen Zweck mehr und kann entbehrt werden; mit Wasser ist jedoch die angegebene Quantität trotz den Rosinen zu gering, wie nach unserem oben aufgeführten Recepte zu erkennen ist.

Der Zuckergehalt, welcher selbst mit 60 Pfund reinem Traubenzucker in 100 Pfund Rosinen angenommen, bei Anwendung von Wasser (1600 : 400 = 100 :) nur 25 % beträgt, ist so hoch nicht, als daß noch ein gährungsbeförderndes Mittel nothwendig wäre, oder die Gährung im Sommer oder bei 15 bis 18 ° R. nicht normal verlaufen könnte, die überhaupt nicht vollständig zu Ende geführt und sogar mit dem Weingeistzusatz unterdrückt werden sollte, damit der Wein ebenso süß als geistig werde. Wir würden daher weder Malzmehl noch Hefe, sondern zu 10 % Alkohol für etwa 700 Liter Flüssigkeit, je nach dem Stande der Gährung schon nach 4 bis 6 Wochen etwa 70 Liter Feinsprit von 96 % beisetzen.

Nr. 2. 36 Pfund feinste Rosinen werden in ein Faß gethan und mit 5 Maß (7 Liter) heißem Wasser übergossen; dazu 17 ½ Pfund feinster Zucker in 3 ½ Maß (5 Liter) heißem Wasser gelöst, und

ferner 1/8 Pfund Acidum tartaricum (Weinsteinsäure) in 1 Maß heißem Wasser aufgelöst. Hierauf wird die Masse mit 36 Maß (50 Liter) gewöhnlichem Weine oder mit ebenso viel frischem geringem Traubenmoste übergossen und mindestens 1/2 Stunde lang tüchtig durchgerührt; worauf dieselbe bei gleichmäßiger, nicht zu niedriger Temperatur (14 bis 18° R.) — sorgfältig verspundet — der Gährung überlassen wird. In Folge des bedeutenden Zuckergehaltes würde die Gährung sehr langsam verlaufen, wenn man nicht ein gährungsbeförderndes Mittel beifügen würde. Man bereitet sich dieses am besten wie folgt: 3/4 Pfund gesiebtes Malzmehl (von halb geröstetem Malze, wie es aus jeder Brauerei bezogen werden kann) wird in einem glasirten irdenen Topfe mit 1 Maß lauem Wasser zu einem Brei angerührt, dann gibt man 1/8 Pfund frische Preßhefe, die man vorher in 1/4 Maß lauen Wassers aufgelöst, unter tüchtigem Umrühren hinzu, bedeckt das Gefäß mit einem reinen Tuche und überläßt nun die Masse an einem gleichmäßig warmen Orte (16 bis 20° R.) der Gährung, die nach einigen Stunden eintritt. Sobald nun die Masse steigt, Blasen wirft und einen frischen kohlensäurereichen (stechenden) Hefengeruch entwickelt, schüttet man dieselbe zu dem angesetzten Weine und schüttelt gut um. Je nach der Temperatur wird die Gährung des Ansatzes in 2 bis 3 Monaten so weit sein, daß der Wein anfängt hell zu werden; dann ist es Zeit, ihn auf ein anderes Faß abzuziehen und ihn daselbst 30 Tage der stillen Gährung zu überlassen. Sodann setzt man 6 Maß (8 1/2 Liter) feinst rectifizirten Spiritus von 92 bis 97% Tralles und ferner 1/2 Pfund chemisch reines Glycerin, aufgelöst in 1 Pfund Cognac-Sprit, hinzu und läßt nun den Wein 3 bis 4 Wochen liegen, bis er von selbst hell wird. Soll er jedoch früher in Gebrauch genommen werden, so muß man ihn mit Hausenblase schönen.

In reichen Weingegenden kann zu diesem Stellweine anstatt Zucker eingedickter Most verwendet werden. Es ist einfach Most, ganz frisch gekelterter Traubensaft, der durch langsames und vorsichtiges Kochen auf 2 Dritttheile oder die Hälfte seines Volumens — je nach seiner ursprünglichen Güte — eingedampft wird. Dasselbe

kann auch in Deutschland und Ungarn geschehen, jedoch nur in guten Jahren. Dieser eingedampfte Saft besitzt in Folge seines bedeutenden Zuckergehaltes eine jahrelange Haltbarkeit, wenn er sorgfältig behandelt und in sehr kalten Kellern aufbewahrt wird. (Thein-Müller.)

Wie leicht zu erkennen, ist diese Vorschrift der vorhergehenden gleich, aber in allen Verhältnissen doch verschieden. Nehmen wir die Quantitäten dieses Recepts 7 mal, so erhalten wir

dort:	hier:
250	252 Pfund Rosinen,
30	50 Liter Wasser,
20	325 „ „
250	122½ Pfund Zucker,
550 Liter Wasser, Wein oder Most	350 Liter Wein oder Most.

Da diese etwas ausführlicher und noch sonstige Zusätze angibt, so scheint die vorstehende Anweisung das Original zu sein, dem die andere unglücklich nachgebildet wurde. Der Zuckergehalt des Ganzen ist übrigens dennoch ziemlich gleich. Eine nähere Besprechung wird man daher nach der oben mitgetheilten Kritik entbehrlich finden. Nur können wir darüber unser Staunen nicht unterdrücken, daß nach geschehener Mischung das Faß zur Gährung sorgfältig verspundet werden soll. Wir Alle wissen, daß ohne Luftzutritt keine Gährung möglich und ein so geschlossenes Faß, im Falle dieselbe schon etwas entwickelt, durch ein Zerspringen sogar gefährlich werden könnte. Außerdem müssen wir noch bemerken, daß der Cognac-Sprit durch einige Tropfen Cognacöl oder Oenanthäther und etwas Essigäther, und bei Anwendung von Traubenmost nicht der Zucker sondern die Rosinen ersetzt werden können.

Nr. 3. Für sehr feine Ausbruchweine wird man immer besser thun, einen Normalwein anzuwenden, der durch Gährung entstanden ist, da derselbe eine Feinheit des Geschmackes besitzt, welche der durch Mischung entstandene Normalwein erst nach langem Lagern erhält.

Zur Darstellung desselben verwendet man:

1000 Liter Wein,
250 Pfund Rosinen,
400 „ Zucker,
80 „ Glycerin und
60 Liter Weingeist von 80%.

Das Faß, welches zur Gährung des Weines dienen soll, wird im Manipulations-Raume aufgestellt, welcher während der ganzen Dauer der Gährung eine Temperatur von 18° R. besitzen muß.

Es ist eine unerläßliche Bedingung, daß die Gährung bei so hoher Temperatur stattfinde, weil sie sonst nur sehr träge und unvollkommen verlaufen würde. Will man die Kosten für die Heizung ersparen, so kann man die Manipulation so einrichten, daß die Bereitung des Normalweines im Sommer stattfindet; die Sommerwärme ist bei uns stets hoch genug, um die Gährung rasch verlaufen zu machen. Man bringt die zerquetschten Rosinen in das Gefäß und füllt 800 Liter Wein hinzu, in den noch übrigen 200 Liter Wein löst man die 400 Pfund Zucker partieenweise unter Erwärmen auf. Zum Erwärmen des Weines bedient man sich stets blanker Eisenkessel, — Kupfergefäße müssen wegen der Giftigkeit des Kupfers vermieden werden. Man steigert die Wärme auf höchstens 50 Grade und befördert die Auflösung des Zuckers durch fleißiges Umrühren. Die warme Auflösung wird zu dem Weine im Fasse gebracht, dessen Temperatur dadurch auf 20—26° gesteigert werden kann.

Um die ganze Masse rasch in Gährung zu versetzen, bedient man sich folgenden Mittels: Man übergießt 10 Pfund Rosinenbrei etwa 8 Tage, bevor man den Normalwein bereiten will, mit 20 Liter Wein und läßt das Gemisch an einem warmen Ort stehen. Nach wenigen Tagen kommt derselbe in Gährung und enthält nun eine sehr große Menge von Hefenzellen. Gießt man diese Masse in das Gährfaß, so beginnt der in demselben enthaltene Wein augenblicklich selbst zu gähren und verläuft die Gährung bei der hohen Temperatur ungemein rasch und stürmisch. Man kann den Verlauf der Gährung am besten dadurch controliren, daß man auf das Spundloch des Fasses einen durchbohrten Kork setzt, in welchen ein zweimal gebogenes Glasrohr eingepaßt ist, das in ein Glas Wasser taugt. Die Kohlensäure, welche sich aus der gährenden Masse entwickelt, muß in Blasen durch das Wasser entweichen. Da aber Gährung und Entwickelung von Kohlensäure in einem direkten Verhältnisse stehen, so wird das mehr oder minder rasche Entweichen des Gases den Verlauf der

Gährung deutlich anzeigen. Ist dieselbe einmal so vorgeschritten, daß während einer Minute nur mehr eine oder zwei Gasblasen aus dem Rohre treten, so nimmt man den Kork mit dem Glasrohre ab, setzt dem Weine die 60 Liter Weingeist gemischt mit Glycerin zu und setzt den Kork wieder auf.

Weingeist und Glycerin haben die Eigenschaft, in gehöriger Menge einer noch stark gährenden Flüssigkeit zugesetzt, die Gährung in kürzester Zeit ganz aufzuheben. Sobald die genannten Flüssigkeiten sich mit dem Weine vermischt haben, hört somit jede weitere Entwickelung von Kohlensäure sofort auf. Man läßt den Wein dann noch etwa eine Woche lang ruhen, um ihm Gelegenheit zu geben, sich etwas zu klären und zieht ihn dann vorsichtig ab. Die mit Hefe gemischten Trestern preßt man gut aus und kann sie noch weiter zur Darstellung von Hefenwein verwenden. Die aus den Trestern ausgepreßte Flüssigkeit filtrirt man durch mehrfach zusammengelegte, dichte Leinwand und fügt sie dem übrigen Weine bei. Dieser kann nicht sofort verwendet werden, sondern muß sich erst vollkommen abklären und ausbilden, wozu er mehrere Monate nöthig hat. Wenn es der Raum gestattet, so lagert man ihn an einem möglichst warmen Ort — am besten im Manipulationsraume selbst, und füllt das Faß nicht ganz voll; hohe Temperatur und Luftzutritt wirken ungemein befördernd auf die Ausbildung und Klärung des Weines ein. Derselbe lagert im Laufe von einigen Monaten noch viel Hefe und Weinstein ab, und wird von diesen durch Abziehen in ein frisches Faß getrennt. Durch seinen bedeutenden Gehalt an Weingeist und Glycerin ist dieser Wein vor dem Verderben geschützt, auch wenn er in einem noch so warmen Raume lagert. Je länger man denselben aufbewahren kann, desto mehr nimmt er an Güte zu. (Maier.)

Auch diese Vorschrift zeigt eine Verwandtschaft mit den vorhergehenden, obgleich die Verhältnisse verschieden sind. Wie ersichtlich, ist die Menge der Rosinen gleich, die des Zuckers höher und die der Flüssigkeit fast verdoppelt. Sollten wir von diesen 3 Vorschriften eine für die Praxis wählen, so müßten wir diese vorziehen.

Nr. 4.

1000 Liter Wasser,
400 Pfund Rosinen,
700 „ Zucker,
100 Liter Weingeist von 80%,
100 Pfund Glycerin,
2 „ Weinsteinsäure.

Man bringt die zerquetschten Rosinen in das Gährfaß, übergießt sie mit 800 Liter Wasser; in den noch vorhandenen 200 Liter Wasser löst man die 700 Pfund Zucker unter Erwärmen und bringt sie in das Faß. Die ganze Flüssigkeit muß mindestens 18° warm sein; sollte sie diese Temperatur nicht besitzen, so schöpft man einen Theil der Flüssigkeit aus dem Fasse und erhitzt ihn bis nahezu zum Sieden und gießt sie wieder zurück. Um die Gährung einzuleiten, bedient man sich desselben Gährungs-Erregers aus zerquetschten Rosinen, wie dies vorher angegeben wurde. Bezüglich des Wassers ist zu bemerken, daß ganz reines Regenwasser das zweckmäßigste ist; im Falle dieses fehlt, verwendet man Brunnenwasser; letzteres enthält aber bekanntlich viel Kalk, welcher die Weinsäure wegnimmt, indem sich der Kalk mit der Weinsäure zu einer unlöslichen Verbindung vereinigt. Man wird demnach einem Weine, welcher mit solch' hartem Wasser bereitet wurde, mehr Weinsäure zusetzen müssen, als einem andern.

Die Gährung verläuft bei aufgesetztem Gährrohre, wie dies oben beschrieben wurde; ist sie einmal langsam geworden, so öffnet man den Gährspund, nimmt einige Liter der Flüssigkeit heraus, löst die 2 Pfund krystallisirter Weinsäure in derselben auf, schüttet die Lösung in das Faß zurück und fügt dem Weine die 100 Liter Weingeist und 100 Pfund Glycerin zu.

Je nachdem die Rosinen mehr oder weniger Weinsäure enthalten, genügt der Zusatz von 2 Pfund krystallisirter Weinsäure; ist der Geschmack zu wenig sauer, so fügt man noch 1 Pfund Weinsäure zu, kostet nach einigen Tagen — bis sich die Flüssigkeiten gehörig gemischt haben — setzt, wenn der Geschmack noch nicht genügt, noch

1 Pfund Weinsäure zu, u. s. f. Nie darf man auf einmal mehr als die angegebene Menge von 1 Pfund anwenden, da im Weine gewöhnlich nur 5—6 Tausendstel, in sehr saueren Weinen höchstens 7—8 Tausendstel Weinsäure enthalten sind, d. i. in 1000 Litern 5 bis 6, respective 7 bis 8 Kilogramm. Nachdem der Wein die angegebene Menge der Zusätze erhalten, läßt man ihn so lange liegen, bis er sich geklärt hat, zieht ihn sodann ab und unterwirft ihn der gewöhnlichen Lagerbehandlung. Durch Lagern im warmen Raume und nicht ganz gefülltem Fasse kann man diesen Normalwein in sehr kurzer Zeit — in 3 bis 4 Monaten — vollkommen reif nennen; er muß in dieser Zeit jedoch mindestens zwei Mal abgezogen werden. (Maier.)

Der Geschmack dieser Normalweine soll bedeutend gewinnen, wenn man ihnen eine Kleinigkeit Bittermandel-Essenz zusetzt. Ebenso soll man, da durch die Qualität der Rosinen ein nicht immer gleiches Gährungsprodukt erzeugt werden könne, noch Zucker zusetzen, wenn der Wein nicht süß genug, dagegen Spiritus, wenn er nicht geistig genug ausgefallen sein sollte.

Im Ganzen genommen, ist diese Vorschrift sehr empfehlenswerth. Die zu geringe Quantität eines Stoffes, wie z. B. der Weinsteinsäure, die wir übrigens wenigstens zur Hälfte mit krystallisirter Citronensäure ersetzen würden, kann, wie auch gesagt ist, durch nachträglichen Zusatz erhöht werden. Ueberhaupt wird bei allen Gährweinen nur die Uebung im Kosten dem Praktiker nach und nach die richtigen Verhältnisse angeben, während bei kalten Mischungen, d. h. ohne Gährung, nach feststehenden Vorschriften gearbeitet werden kann.

---

12. Normalweine ohne Gährung.

Nr. 5. 20 Pfund feinsten weißen Zuckers werden in Stücke zerschlagen und in einem geräumigen, rein gescheuerten eisernen oder verzinnten kupfernen Kessel mit 4 Maß (6 Liter) heißem Wasser übergossen. Sobald der Zucker gänzlich zerfallen ist, setzt man 1/8 Pfund Acidum tartaricum (Weinsteinsäure), aufgelöst in 1 Maß heißem Wasser, hinzu, rührt gut durch und läßt nun die Masse bei langsamem Feuer 30 bis 45 Minuten lang schwach kochen. In der Regel hat die Zuckerlösung, wenn sie 1/2 Stunde lang gekocht hat, schon die erforderliche Consistenz, sie wird nun vom Feuer entfernt und noch

warm in das Faß gegossen; sollte sie jedoch noch nicht consistent genug erscheinen, so setze man das Kochen noch 1/4 Stunde lang fort, doch soll das Kochen nie länger als 3/4 Stunden dauern. Sollte der Zucker zu candiren anfangen, d. h. in den festen Zustand übergehen, so muß man, um dies zu verhindern, rasch etwas Spiritus zugießen, die Masse aber sogleich vom Feuer entfernen. Nachdem man den Zucker ins Faß geschüttet, setzt man 1/2 Pfund chemisch reines Glycerin, verdünnt mit 1/2 Pfund Cognac-Sprit, zu, gießt sodann 30 Maß (43 Liter) gewöhnlichen Wein hinzu und rührt nun 1/2 Stunde lang tüchtig durch. Sodann setzt man 13 Maß (18 1/2 Liter) feinst rectificirten Spiritus von 92 bis 97% Tralles hinzu, rührt abermals 15 bis 30 Minuten lang tüchtig durch und sticht dann den Wein auf ein anderes Faß ab, wo man ihn 14 bis 20 Tage liegen läßt, bis er von selbst hell wird. Soll jedoch der Wein schnell in Gebrauch genommen werden, so muß man ihn mit Hausenblase schönen.

Die beiden (Nr. 2) Stellweine sind absolut gegen jede weitere Gährung geschützt, dieselben erhalten sich stets klar und nehmen mit dem Alter noch an Güte zu. (Thein-Müller.)

Im Falle man keine Gährung anwenden will, und besonders um rascher zu arbeiten, namentlich in nördlicheren Gegenden, ist dieses Verfahren wirklich sehr empfehlenswerth, ja wir schätzen diesen Wein selbst dann noch höher als den obigen, durch Gährung erzeugten, wenn zu diesem statt Wein oder Most nur Wasser mit den übrigen Weinbestandtheilen, wie sie in unserer Vorschrift oben zu erkennen, verwendet werden soll. Nach unserer Anleitung haben viele Weinhändler schon vor Jahren fast nach derselben Vorschrift die delikatesten Liqueurweine dargestellt, und von unsern neueren Geschäftsfreunden, denen wir dieselbe verbessert mitgetheilt, wird dieses Verfahren sehr gewürdigt.

Nur haben wir früher zu einer vollständigeren Läuterung des Zuckers das Weiße von 2 Eiern, zu Schnee geschlagen, und zur Erhöhung des Geschmacks noch 1 Pfund Honig beigesetzt, sorgfältig abgeschäumt und durch pausenweises Beigeben eines Eßlöffel voll Wassers den unreinen Schaum noch besonders hervorgerufen, bis die Lösung weinfarbig war.

Zur Bereitung der verschiedenen Liqueurweine, z. B. des Muskat-Lunel, haben wir die betreffenden Aromaten in einem reinen Säckchen

gleich mitkochen lassen und die Weinquantität schon bei der Mischung angemessen erhöht. Näheres wird sich aus den unten folgenden Recepten von selbst ergeben.

Nr. 6. 50 Pfund feine spanische Malaga-Rosinen (nicht zu alt) werden von den Stielen befreit und in einem Mörser oder Traubenmühle zu Brei zerquetscht. Dann werden 25 Pfund des feinsten weißen Zuckers mit so viel heißem Wasser übergossen, bis er zerfällt. Dieser Zucker wird sammt dem Rosinenbrei in einem eisernen oder verzinnten Kupferkessel mit 20 Liter Wasser und 1/4 Pfund reiner Weinsteinsäure 1/2 Stunde lang schwach gekocht; Vorsicht und stetes Umrühren ist nöthig, um das Anbrennen der Masse zu verhüten. Hierauf wird die Masse, so lange sie noch heiß ist, in ein größeres Faß geschüttet und mit 200 Liter gewöhnlichem, jedoch reingährigem Landweine übergossen, fest verspundet und 2 Stunden lang stark geschüttelt. Alsdann gießt man 1/4 der ganzen Flüssigkeit (dieselbe mißt ungefähr 240 Liter), also 60 Liter ganz fuselfreien hochgrädigen Feinsprit (90 bis 95% Tralles) zu, spundet fest und schüttelt abermals 1 bis 2 Stunden. Dann läßt man das Faß 14 Tage lang liegen, sticht ab auf ein anderes Faß und schönt, wenn man den Wein schnell in Gebrauch nehmen will.

Diese Flüssigkeit kann man einen Normalwein nennen. Die Menge des Alkohol, welche darin enthalten ist, wird jede Gährung verhindern und ihn stets hell erhalten. Man kann durch Zusatz von verschiedenen Stoffen, auf welche wir unten zurückkommen werden, alle möglichen Weine daraus machen.

Will man einen süßen Wein, füge man noch Zucker und 1/4 des Gewichts des zugesetzten Zuckers an fuselfreiem Weingeist bei. Will man einen spirituösen Wein, so setze man noch Weingeist zu. Wünscht man einen trockenen Wein, füge man einen feinen alten Wein bei. (Kraus, auch Beyse, und fast wörtlich in Welti's Schrift, die von der „privilegirten Fabrik künstlicher Weine“ nachgedruckt wurde, siehe Heft V, Seite 76.)

Auch hier sollte die oben gemachte Bemerkung über den Ersatz der Weinsteinsäure und das Zerquetschen nach dem Einweichen der Rosinen Rücksicht finden, besonders da diese hier noch vortheilhafter wirken, wenn sie nach dieser Arbeit und nach dem Kochen mit Zucker und dem Erkalten zuerst mit dem Weingeist einer Maceration von etwa 3 Tagen unterworfen und dann erst mit dem Weine versetzt werden. In dieser Reihenfolge behandelt, wird nach unseren Erfahrungen der Wein bedeutend milder und sogar bouquetreicher hergestellt.

Uebrigens sehen wir nicht ein, warum man zu einer Mischung, die nicht der Gährung unterworfen wird, Rosinen verwenden soll. So bedentend ist ihre Wirkung, außer dem Traubenzucker, den sie enthalten, durchaus nicht, als daß sich die Kosten lohnen könnten. Es ist zwar möglich, das unser Urtheil nicht richtig, da unsere Versuche mit Rosinen nur auf Gährungen beschränkt und nicht auch zu Arbeiten auf kaltem Wege ausgedehnt wurden, aus dem einfachen Grunde, weil wir eine derartige Manipulation von jeher als zwecklos betrachtet hatten. Uebrigens ist es Thatsache, daß alle Rosinen, welche zuerst heiß gebrüht, zerdrückt, in Weingeist digerirt und dann mit diesem der Zuckerlösung einverleibt werden, den Wein mehr veredlen, als durch direkten Zusatz.

Nr. 7. Zur Herstellung von circa 1000 Liter Normalwein sind erforderlich:

1000 Liter reifer Wein,
250 Pfund Rosinen,
120 „ Zucker,
80 „ Glycerin,
50 Liter Weingeist von 80%.

Es wird hierbei auf folgende Weise verfahren:

Man bringt die zerquetschten Rosinen in einen Bottich, welcher unten einen Hahn zum Ablassen besitzt, und einen Rauminhalt von mindestens 300 Liter hat.

Die Rosinen werden hier mit 200 Liter Weines übergossen, mit demselben durch 2 Tage in Berührung gelassen und während dieser Zeit mit einem unten flachen Stabe, dem sogenannten Rührscheite, öfters umgerührt. Die Kerne, welche einige Zeit nach dem Rühren an die Oberfläche kommen, werden mittelst eines Siebes ab-

geschöpft. In das Faß, welches zur Aufnahme des Normalweines bestimmt ist, füllt man die 50 Liter Weingeist. Nach 2 Tagen zieht man den Wein von den Rosinen ab, filtrirt ihn durch ein mehrfach zusammen gelegtes Leinentuch oder durch einen Filzsack und läßt ihn in das Faß fließen, wo er sich mit dem Weingeist mischt. Die Rosinen werden sogleich, nachdem die ersten 200 Liter Wein abgezogen sind, mit derselben Weinmenge übergossen und nach 2 Tagen wird diese wieder abgezogen. Man wiederholt dieses Abziehen noch 2 Male, wodurch alle Extractivstoffe aus den Rosinen gelöst werden und nur die Trester zurückbleiben. Diese preßt man auf der Presse aus und kann sie noch vortheilhaft zur Bereitung von Rosinenwein verwenden. Man hat nun in 4 Parthieen 800 Liter Wein in das Faß gebracht. In den noch übrigen 200 Liter Wein löst man den Zucker, fügt sodann das Glycerin der Lösung zu, vermischt es mit dieser durch sorgfältiges Umrühren und bringt das Ganze in das Faß. Es ist nothwendig, die Flüssigkeiten in der angegebenen Ordnung in das Faß zu füllen; da sie eine sehr verschiedene Dichte besitzen, würde es mehrere Wochen dauern, bis die Mischung erfolgen würde. Bringt man aber den Weingeist zuerst in das Faß, so ist jede der nachkommenden Flüssigkeitsmengen dichter, als die schon im Faß befindliche, sie sinkt daher in derselben unter und kommt auf diese Weise eine schnelle Vermischung aller Stoffe zu Stande.

Der auf die angegebene Weise bereitete Normalwein zeigt keine andere Veränderung, als die, daß er etwas Weinstein absetzt, der große Gehalt an Weingeist und Glycerin verhindert jede Gährung. Man kann daher diesen Normalwein in jedem beliebigen Raume aufbewahren, ohne ein Verderben desselben befürchten zu müssen; wenn man ihn in Räumen aufbewahrt, welche eine höhere Temperatur besitzen, gewinnt er in kurzer Zeit einen überraschend feinen Geschmack. (Maier.)

Auch bei dieser wenig verschiedenen Vorschrift können wir die Bemerkung nicht unterlassen, daß der Rosinenbeisatz zu einer kalten Mischung keinen anderen Zweck als die Vermehrung des Zuckergehaltes haben kann, daß aber dieser doch jedenfalls einfacher und auf

viel reinlicherem Wege durch einen direkten Zuckerzusatz hergestellt wird. Es sollten daher zu einem Normalweine durch einfache Mischung die Rosinen entfernt bleiben und durch einfachen Zuckerzusatz, für 100 Pfund Rosinen etwa 50 Pfund Zucker, ersetzt werden, wie auch oben schon mitgetheilt worden ist.

Außerdem würden wir den schwersten Stoff, das Glycerin, zuerst dem leichtesten, dem Weingeiste, beigeben, zudem eine solche Vereinigung bekanntlich am vorzüglichsten geeignet ist, den überall eigenthümlich hervortretenden Geschmack des Sprits bedeutend zu mildern.

Mit diesem schließen sich schon die Anweisungen zur Darstellung eines künstlichen Normalweines, wenn man nicht diejenigen als solche berücksichtigen will, die unter den Recepten noch vorkommen und, wie theilweise angedeutet werden soll, zu demselben Zwecke dienen können, wie z. B. der Sekt Nr. 1 und 2, der weiße Malaga Nr. 6 u. 7, Madeira Nr. 3 und 4, Muskatwein Nr. 6 und 28 und der Ungarwein Nr. 6 und 7, und noch mehrere andere.

Es ist allerdings sehr auffallend, daß trotz den zahlreichen, in größeren und kleineren Schriften niedergelegten und privatim verbreiteten Recepte zur Bereitung der Süd- und Süß-Weine — wenigstens so viel uns bekannt — zur Bereitung des Normalweins eigentlich nur 7, und selbst davon eines von dem anderen entlehnt, vorhanden sind, ja es ist dieser Mangel um so auffallender, als schon in den 30er Jahren auf die Zweckmäßigkeit einer solchen Basis aufmerksam gemacht wurde, da durch eine solche diese Fabrikation nicht allein sehr erleichtert, sondern auch nach einer gewissen Gleichmäßigkeit betrieben werden kann. Schon daraus dürfte hervorgehen, daß dieser Industriezweig in Deutschland bis jetzt noch nicht die Bedeutung gewonnen hat, wie die Schaumweinfabrikation und andere Theile der Weinwissenschaft, welche in einer überschwenglichen Literatur schon längst ausführlich und überhaupt vollkommener behandelt worden sind.

---

13. Französische Syrupe.

Die Franzosen arbeiten größtentheils mit geringem Weine, der mit Most- oder Zucker-Syrup, Weingeist und den übrigen Zusätzen in die besten Façon-Weine verwandelt wird.

Im südlichen Frankreich, namentlich in Languedoc und in der Provence, wo die Trauben zur vollkommensten Reife gelangen und überaus wohlfeil sind, geht man zur Imitation aller Arten südländischer Weine gewöhnlich nach einer natürlichen Methode zu Werke,

indem man einen reinen Süßwein als Basis und einen Trauben-Syrup als Material verwendet. Ein solcher wird meistens durch langsames und vorsichtiges Einkochen des frischen Mostes, oft noch mit einem Zuckerzusatze, dargestellt. Dieser gekochte Wein oder vin de Calabre, wie man ihn dort zu dieser Fabrikation speziell bezeichnet, wird nach dem Erkalten stark mit Weingeist versetzt, um ihn ungährungsfähig zu machen; er dient in dieser Form den Landleuten dann auch als Liqueur.

Man bereitet weißen, rothen und Muskat-Calabre.

Der von den weißen Trauben abgeflossene oder durch leichte Pressung gewonnene Most, oft mit Trockenbeeren oder Rosinen gemischt, wird je nach seiner Qualität gewöhnlich auf die Hälfte oder zwei Dritttheile, der rothe aus schwarzen Trauben auf ein Viertheil seines Volumens eingedickt; der blässer rothe wird mit einem rothen Fruchtsafte, gewöhnlich Maulbeer-Syrup oder schwarzen Malven gefärbt und der Muskat-Calabre, meistens aus Muskatellertrauben, mit Hollunderblüthen, Gichtbeeren u. dgl. noch mehr gewürzt. Der beste soll der von Roquevaire, Cassis und Aubagne sein.

Diese Liqueurwein-Syrupe wurden als Handelsartikel früher massenhafter als jetzt zu derselben Fabrikation ausgeführt, vorzüglich nach England und Holland, auch nach Hamburg, Bremen rc. Ein Apotheker in Bergerac soll schon im Jahre 1816 2000 Centner davon geliefert haben.

Gegenwärtig spielt der Zucker die Hauptrolle, sogar der Kartoffelstärke-Syrup, welcher etwa 50% reinen Traubenzucker enthält, wird, wie zur Liqueurfabrikation, so auch zu unserem Zwecke in unglaublicher Menge verwendet. Mit einem Zusatze von solchem oder einem einfachen Zuckersyrup bereiten die Franzosen aus geringeren Trauben gute Bordeaux- und Burgunderweine, d. h. sie erhöhen dadurch den Zuckergehalt des Mostes auf 18 oder 19 Prozent. Ueberhaupt wird die Weinfabrikation in diesem reichen Weinlande wirklich wissenschaftlich betrieben; so z. B. verfahren diese Künstler mit den Trauben des südlichen Frankreichs auch umgekehrt, indem sie für genannte Weine die spezifische Schwere oder den hohen Zuckergehalt

dieses Mostes, der gewöhnlich 18° beträgt, (d. i. 143° Oechsle, oder 33%) durch 1/3 Wasser auf 11 bis 12° herabsetzen, (d. i. 83 bis 91 Oechsle oder 20 bis 21%) und noch 2 Pfund Weinsteinsäure auf jede 1/4 Tonne (225 Liter) des angewendeten Wassers beifügen.

Die Zubereitung dieser einfachen Zuckersyrupe ist in der leider verworren übersetzten Schrift von Jaunay und Maumené aufgesucht und hier angegeben.

Nr. 1. Einfacher Syrup Ia. Zu 10 Pfund weißem Zucker, sogenannter Raffinade, nimmt man zur Auflösung 4 Liter Wasser und — der Syrup ist fertig. Bei unreinem Zucker kocht man die Lösung mit Eiweiß unter beständigem Umrühren und Abschäumen etwa 1/4 Stunde und filtrirt. Der bis auf 14° R. erkaltete Syrup soll 32 oder 33° B. oder 60% am Saccharometer zeigen.

Nr. 2. Derselbe IIa. Bei Rohzucker, Bastardzucker, grünem Syrup oder unreinem Lumpenzucker wendet man das Kochen und zum Klären noch 10% Beinschwarz an und filtrirt.

Der Syrup IIa wird sehr weiß und auch so rein, als ob er vom Zucker der feinsten Raffinade käme, wenn man ihn noch warm durch eine 22 bis 28 Centimeter hohe Schicht Beinschwarz filtrirt; letzteres, in Körnern, ähnlich dem Kanonenpulver, wird zuvor mit Wasser befeuchtet und auf einem falschen Boden, der mit einem etwas locker gewebten Tuche bedeckt ist, in einem Fasse oder sonstigem Gefäße leicht eingetreten. Durch dieses Verfahren gereinigt, kann dieser Syrup die Qualität des einfachen Ia erlangen.

Honig, auf die gewöhnliche Weise geläutert und wie angegeben, durch Beinschwarz filtrirt, verliert nicht allein den eigenthümlichen Honiggeschmack, sondern auch die Farbe und dient dann auch als einfacher Syrup Ia.

Eine feine Melasse, ebenso behandelt, liefert einfachen Syrup IIa.

Der Traubenzucker ist für gewöhnliche und feine Weine sehr schätzbar, wenn er auf dieselbe Weise von seiner Farbe und seinem bitterlichen Geschmacke (wie der krystallhelle Kartoffelstärke-Syrup) befreit wurde, sonst und filtrirt nur IIa.

Nr. 3. Säuerlicher Syrup Ia wird erzielt, wenn man dem

oben beschriebenen Ia, ehe das Kochen vollendet, 3 bis 5% (360 Gramm) pulverisirten Weinsteinrahm (oder 90 Gramm Citronensäure) zusetzt.

Nr. 4. Säuerlichen Syrup IIa erhält man durch denselben Zusatz (oder 90 Gramm Weinsteinsäure) mit den aufgeführten geringeren Zuckersorten.

14. Essenzen, Extracte, Tincturen.

Diese kleineren Weinmaterialien, welche zur Ertheilung des Bouquets, der Herbe und überhaupt zur Aufprägung des Charakters der herzustellenden Weine dienen, sind in bestimmten Portionen als Geheimnisse im Handel vorhanden; sie finden sich in den Preislisten der Fabriken von ätherischen Oelen in der entsprechenden Mannigfaltigkeit und sind namentlich als Madeira-, Malaga-, Portwein-, Muskat-Lunel-, Sherry-, Tokayer-Essenz 2c. zu ziemlich hohen Preisen, das Pfund zu 3 bis 6 Mark und oft noch höher verzeichnet. Die eigentlichen Wein-Essenzen, Weinkörper oder Sèves, welche auch in Frankreich einen bedeutenden und dabei doch discreten Handelsartikel bilden, sollen in der folgenden Abtheilung besonders besprochen werden.

Alle sind unschuldige und einfache Produkte, — denn es ist selbstverständlich, daß diese Weinessenzen aus solchen Stoffen componirt werden müssen, welche der Gesundheit durchaus nicht nachtheilig sind, — die theils durch Digestion, sehr selten durch Destillation oder Auskochungen, theils durch Mischungen von Alkohol mit den entsprechenden Aetherarten oder ätherischen Oelen gewonnen werden.

Kennt man die Blume oder Eigenthümlichkeit des bezüglichen Weines und berücksichtigt man die oben vorausgegangene Besprechung derselben, so ist es nicht so schwierig, diese Compositionen nach Bedarf zu wählen und zu prüfen, eventuell selbst und bedeutend billiger darzustellen.

Die bereits vorhandenen und größtentheils sehr brauchbaren Anleitungen hiezu, die wir in einer Auswahl gesammelt und hier aufführen, sollen zur Ersparung des Raumes erst bei den Recepten selbst wo nothwendig besprochen werden.

Nr. 1. Traubenkern-Auszug. Rein gesammelte Traubenkerne, wo möglich vom Riesling, werden von der Kelter weg an der Sonne oder in einem mäßig warmen Backofen gut getrocknet, dann fein gepulvert und mit 2 1/2 Mal so viel (auf 1 Liter Pulver 2 1/2 Liter) Branntwein oder mit 2 Liter kochendem Wasser und 1/2 Liter Branntwein übergossen. Oefter umgeschüttelt, läßt man mit Branntwein 2 Tage, mit Wasser nur einige Stunden maceriren, und zieht die obere Flüssigkeit zum Gebrauche ab. Man kann das Pulver noch zweimal auf diese Art auslaugen (am Besten zuerst mit Weingeist und dann erst mit kochendem Wasser). (Ch. Oberlin in den Arbeiten der Acker- und Weinbau-Gesellschaft in Rappoltsweiler.)

Nach unsern Erfahrungen sollen die Kerne vorzüglich zum Ersatze des Tannins oder als Gerbstoff zum Klären nicht zerstoßen, sondern gut ausgekocht und dann noch mit Weingeist ausgezogen werden.

Nr. 2. Schifftheer-Essenz, Essence de Goudron, wird bereitet, indem man 1 Pfund Schifftheer (schwedischen Holztheer) mit 1 Liter Weingeist einige Wochen stehen läßt, öfter aufschüttelt und zuletzt hell abzieht.

Nr. 3. Mandel-Extract. Man zerstoßt 1 1/2 Pfund süße und 1/2 Pfund bittere Mandeln in einem Mörser und setzt während der Arbeit etwas Weingeist, reinen von 50% bei. Dann wird diese Mischung in einer Flasche mit so viel Weingeist von 50% übergossen, daß die Masse bedeckt ist, und 8 Tage stehen gelassen.

Nr. 4. Nußbranntwein. Auf sogenannte Johannisnüsse, welche 8 Tage vor oder nach Johanni (24. Juni) abgemacht, gießt man Weingeist und läßt 4 Wochen stehen.

Nr. 5. Gummi-Kino-Extract wird bereitet, indem man 1 Pfund Kino auf 1 Liter Weingeist so lange in der Wärme stehen läßt, bis derselbe aufgelöst ist.

Nr. 6. Florentiner Veilchenwurzel-Extract wird ebenso bereitet: auf 1 Pfund (gepulverte) Wurzel 1 Liter Weingeist und stehen gelassen 14 Tage bis 1 Monat.

Nr. 7. Der Himbeer-Extract wird gerade so bereitet: 1 Pfund Himbeeren auf 1 Liter Weingeist. Die Sève de Medoc, welche den Himbeer-Veilchenwurzel-Extract (vereinigt) im Weine vertritt, wird in Bordeaux zu 7 in Deutschland zu 10 Franken verkauft. (In den Fabriken wird die Himbeer-Essenz meistens durch etwas Himbeeräther mit Alkohol dargestellt.)

Nr. 8. China-Essenz wird bereitet: 1/2 Pfund Chinarinde in 1 Liter Weingeist 4 Wochen stehen gelassen. (Voltz.)

Nr. 9. Gebrannte Cognac-Mandelmilch wird folgendermaßen bereitet: 5 Pfund süße und 3 Pfund bittere Mandeln werden in einem eisernen Topf wie Kaffee geröstet, jedoch nicht so braun, sondern dunkel goldgelb oder ganz hellbraun. Dann werden sie in einem reinen Mörser mit wenig Cognac angefeuchtet, zu zartem Brei zerstoßen und mit 4 Liter Cognac übergossen, 3 bis 4 Tage an einem warmen Orte stehen gelassen, abgegossen, der Rest durch Flanell und glanzhell durch Filtrirpapier gefiltert; letzteres ist bei gutem Flanell nicht nöthig.

Ungebrannte Cognac-Mandelmilch wird auf dieselbe Weise bereitet, nur daß die Mandeln nicht geröstet werden.

Nr. 10. Extract von Gummi-Kino. 2 Pfund Gummi-Kino werden mit 4 Liter feinem Weingeist von 60 bis 70% übergossen, geschüttelt und einige Stunden stehen gelassen. Nachdem sich die Lösung vollständig gesetzt hat, wird das Helle klar abgegossen und der Rest filtrirt. (Kraus.)

Nr. 11. Iris- oder Veilchenwurzel-Extract.

3 Seidel (1 Liter) Alkohol von 85%,
1/4 Pfund gepulverte Veilchenwurzel.

Man fülle die genannten Substanzen in eine Flasche, verkorke sie wohl und lasse sie 8 Tage lang in der Wärme stehen. Jeden Tag wird die Flasche dreimal durchgeschüttelt. Hierauf wird die Flüssigkeit filtrirt und in einer gut verschlossenen Flasche zum Gebrauche aufbewahrt.

Nr. 12. Eisen-Extract.

3 Halbe (2 Liter) Wasser,
1 Pfund Eisenoxyd,
1 „ krystallisirte Weinsteinsäure.

Die Substanzen werden über Feuer im Wasser aufgelöst, die noch warme Flüssigkeit filtrirt und in einer gut verschlossenen Flasche aufgehoben.

Nr. 13. Nuß-Extract.

7 Halbe (5 Liter) Alkohol von 85 bis 90%,
1 Pfund ausgesuchte, getrocknete Schalen von grünen Nüssen.

Das Weitere bei Nr. 11.

Nr. 14. Nuß-Extract von grünen Nüssen.

100 Pfund Nüsse, um Johanni gepflückt, noch so weich, daß man sie leicht mit der Nadel durchstechen kann, gestoßen,
100 Pfund (60 Liter) Alkohol von 85%.

Die zerstoßenen Nüsse müssen 1 Monat lang in dem Alkohol liegen, dann wird der Nuß-Extract klar abgezogen und auf Flaschen gefüllt.

Nr. 15. Mandel-Extract.

7 Halbe (5 Liter) Alkohol von 85 bis 90%,
2 Loth Kirschlorbeerwasser,
1 Quentchen bittere Mandelessenz.

Man mischt die Substanzen unter einander und hebt den Extract in gut verschlossenen Flaschen auf.*)

Nr. 16. Bittermandel-Extract. 40 Pfund Schalen von bittern Mandeln werden leicht wie Kaffee geröstet; dann wirft man sie ganz warm in ein Gefäß, welches 35 Maß (50 Liter) Weingeist von 85% enthält. Man läßt Schalen und Weingeist 3 bis 4 Wochen lang zusammen digeriren, zieht dann ab.

Nr. 17. China-Essenz.

3 Halbe (2 Liter) Alkohol von 85 bis 90%,
¼ Pfund feingepulverte Chinarinde.

Sonst wie bei Nr. 11.

*) Ist durchaus verwerflich; muß durch Nr. 3 ersetzt werden.

Nr. 18. Theer-Essenz.

4 Halbe (3 Liter) Alkohol von 85 bis 90%,

1 Pfund Schiffstheer.

Die Mischung kommt an einen warmen Ort zu stehen und wird durch 6 Wochen täglich einmal geschüttelt. Nach dieser Zeit wird die Essenz klar abgezogen.

Nr. 19. Kino-Extract.

4 Maß (5 ½ Liter) Alkohol von 85 bis 90%,

1 Pfund gepulvertes Kinogummi.

Die Mischung wird in einer wohlverschlossenen Flasche so lange an einen warmen Ort gestellt, bis die Auflösung erfolgt ist.

Nr. 20. Extract von weißen Himbeeren.

100 Pfund weiße, reife Himbeeren, zerdrückt,

100 „ (60 Liter) Alkohol von 85%.

Die Mischung ist dieselbe, wie bei Nr. 14 angegeben wurde.

Nr. 21. Gewürznelken-Extract.

3 Maß (4 ½ Liter) Alkohol von 85%,

1 Pfund gestoßene Gewürznelken.

Man läßt 1 Monat zusammen digeriren und zieht dann klar ab.

Nr. 22. Muskat-Essenz.

10 Pfund Hollunderblüthen, nicht über 6 Monate alt,

¼ „ Macis, (gestoßene Muskatblüthe),

10 Maß (14 Liter) Alkohol von 85%.

Sonst wie bei Nr. 14. (Hellenthal-Beyse.)

Nr. 23. Muskat-Essenz auf ½ Fuder.

4 Loth weißer Ingwer,

4 „ langer Pfeffer,

2 „ Muskaten,

2 „ Nelken,

2 „ Kalmus.

Nr. 24. Italienische Muskat-Essenz.

1 Theil Basilikumblüthen nebst Spitzen,

2 „ Hollunderblüthen,

3 „ gestoßener Coriander.

Nr. 25. Muskateller-Essenz.

1 Pfund Hollunderblüthen,
5 Loth Muskatnuß,
5 „ Muskatblüthe.

(Rollwagen.)

Nr. 26. Bordeaux-Bouquet zu einem Stückfaß. 1 Liter stark mit Himbeeren versetzter Weingeist und 4 Quentchen florentinische Veilchenwurzel, in 4 Unzen Wasser gekocht, werden gemischt.

(Journal des connais. usuelles.)

Nr. 27. Vierfrüchte-Ratafia, Ratafia des quatre fruits. Man zerdrückt

10 Pfund Kirschen, wo möglich schwarze Wald- oder Vogelkirschen,
5 „ rothe oder weiße Johannisbeeren,
5 „ Gichtbeeren,
5 „ Himbeeren,
6 Stück zerstoßene bittere Mandeln,
10 Gramm gepulverte Nelken,
5 „ „ Zimmt,

und digerirt 4 Tage in 6 Liter Weingeist von 96%, filtrirt, setzt dann noch 8 Pfund geläuterten Zucker hinzu und filtrirt nach 14 Tagen noch einmal durch graues Makulaturpapier.

(Verbessert nach einer altfranzösischen Vorschrift.)

Nr. 28. Ratanhiatinctur. 1 Theil Ratanhiawurzel (oder 1/4 Theil Ratanhiaextract) wird in 5 Theilen verdünntem Weingeist digerirt.

Nr. 29. Fliedermus, Succus Sambuci inspissatus. Die frischen reifen Früchte des Flieder- (oder Hollunder-) Baumes erhitze man unter beständigem Umrühren, damit sie zerreißen, alsdann presse man sie aus. Den ausgepreßten Saft lasse man absetzen und dampfe ihn nach dem Durchseihen zur Consistenz eines dickeren Extractes ab.

zu 12 Theilen des eingedickten und noch warmen Saftes mische hinzu 1 Theil gepulverten besten Zuckers.

Nr. 30. Quecken-Extract, Extractum Graminis. 1 Theil zerschnittene Queckenwurzel digerire in 6 Theilen heißen Wassers 6 Stunden und seihe alsdann durch. Die Colatur dampfe man sofort zur Syrupsdicke ein. Einen Theil dieses Extractes löse man in 4 Theilen kalten destillirten Wassers, filtrire und dampfe zu einem dicken Extracte ab.*)

(Deutsche Pharmacopöe, Berlin 1872.)

Nr. 31. Bittermandel-Essenz a).

40 Pfund bittere Mandeln, zerstampft,
30 Liter Weingeist von 80%.**)

Nr. 32. Dieselbe b).

32 Pfund bittere Mandeln, geröstet und zerstoßen,
50 „ süße „
40 Liter Weingeist.

Nr. 33. Dieselbe c).

10 Gramm Bittermandel-Oel,
10 Liter Weingeist.

Nr. 34. Chinarinden-Essenz.

700 Gramm Chinarinde, fein gepulvert,
10 Liter Weingeist.

Nr. 35. Eisen-Essenz a).

1 Pfund Eisenfeile,
1 „ krystall. Weinsteinsäure,
2 Liter Regenwasser.

---

*) Nr. 28, 29 und 30 können in jeder Apotheke gekauft werden.

**) Da folgende Essenzen wie die schon aufgeführten bereitet und aufbewahrt werden, so umgehen wir die näheren Angaben und verweisen auf die betreffende Schrift selbst. Der Weingeist ist bei all diesen Vorschriften stets in einer Stärke von 80% angegeben.

Nr. 36. Dieselbe b).

1 Pfund rothe Boluserde,

1 „ kryſtall. Weinsteinsäure,

2 Liter Regenwasser (das Ganze 1/2 Stunde gekocht).

Nr. 37. Erdbeer-Essenz.

2 Pfund Erdbeerwurzel, zerkleinert,

10 Gramm Erdbeeräther,

10 Liter Weingeist.

Nr. 38. Gewürznelken-Essenz a).

1400 (?) Gramm Gewürznelken, zerstoßen,

10 Liter Weingeist.

Nr. 39. Dieselbe b).

200 (?) Gramm Gewürznelken-Oel,

10 Liter Weingeist.

Nr. 40. Himbeer-Essenz.

16 Pfund Himbeeren, zerquetscht,

5 Liter Weingeist,

5 Liter Wasser,

10 Gramm Himbeeräther.

Nr. 41. Hollunderblüthen-Essenz.

8 Pfund Hollunderblüthen,

10 Liter Weingeist.

Nr. 42. Hopfen-Essenz.

700 Gramm Hopfen,

10 Liter Weingeist.

Nr. 43. Kinogummi-Essenz.

2 (verstärkt 6) Pfund Kinogummi, grob gepulvert,

10 Liter Weingeist.

Nr. 44. Macis-Essenz.

1400 (?) Gramm Macis (Muskatblüthe), klein zerschnitten.

10 Liter Weingeist.

Nr. 45. Muskatnuß-Essenz.

1400 Gramm Muskatnüsse, grob gestoßen,

10 Liter Weingeist.

Nr. 46. Nuß-Essenz a).

16 Pfund grüne, noch weiche Nüsse, grob gestoßen.
10 Liter Weingeist.

Nr. 47. Nuß-Essenz b).

2 Pfund grüne getrocknete Nußschalen.
10 Liter Weingeist.

Nr. 48. Piment-Essenz.

600 (?) Gramm Piment.
10 Liter Weingeist.

Nr. 49. Queckenwurzel-Essenz.

20 Pfund Queckenwurzeln, gekocht mit
10 Liter Wasser bis auf 2 Liter.

Nr. 50. Rosinen-Essenz.

20 Pfund Rosinen, mehrmals gekocht mit
25 Liter Wasser bis auf 10 Liter Flüssigkeit.

Nr. 51. Theer-Essenz.

200 Gramm Steinkohlentheer.
10 Liter Weingeist.

Nr. 52. Traubenkern-Essenz.

20 Pfund Traubenkerne.
10 Liter Weingeist.

Nr. 53. Veilchenwurzel-Essenz.

3 Pfund Veilchenwurzel, grob gepulvert.
10 Liter Weingeist.

Nr. 54. Zimmt-Essenz a).

4 Pfund Zimmt, grob gepulvert.
10 Liter Weingeist.

Nr. 55. Dieselbe b).

10 Gramm Zimmtöl.
10 Liter Weingeist. (Maier.)

Wie ersichtlich, sind die aufgeführten Essenzen, speziell verglichen, einander ziemlich gleich, nur in verschiedenen Maßen angegeben; — nicht daß dadurch gesagt sein soll, als habe ein Autor dem andern nachgeschrieben, was unter Angabe der Quelle auch erlaubt, allein

dieselben können ihrer Natur oder Leistung nach nicht anders zusammengesetzt werden.

Bei jeder Verwendung derselben hat man sich jedoch trotz vorliegenden Anweisungen besonders zu hüten, daß man nicht zu freigebig ist, d. h., daß man sich nicht täuschen läßt, da manche, wie namentlich die letzteren, welche meistens in gleicher Quantität angegeben, in ihrer Wirkung außerordentlich verschieden sind, so daß von einigen zu einer gewissen Weinmenge nur einige Tropfen genügen, während andere in größerer Quantität angewendet werden müssen. In dieser Beziehung ist die Zusammenstellung willkommen, welche Karl Maier in der aufgeführten Schrift über die Ausgiebigkeit der Essenzen mitgetheilt hat und dort von jedem Interessenten nachgelesen werden sollte. Ueberhaupt betrachten wir diese Arbeit als eine der besten, welche in dieser Branche bis jetzt erschienen ist, namentlich hat der Verfasser manche Geheimnisse, wie die Herstellung der Sèves und vieles Andere, mit einer lobenswerthen Offenheit an das Tageslicht gezogen und dadurch mancher Geheimnißkrämerei den Stab gebrochen.

15. Die essentiellen Weinkörper.

Die Weinkörper oder Sèves unterscheiden sich von den Essenzen dadurch, daß sie alles fertig in sich vereinigen, was einem Normalweine gegeben werden muß, um sofort, wenn vollkommen auch erst durch Lagern, die darzustellende Weinsorte zu erhalten. Einige Produzenten arbeiten nur mit Essenzen, weil sie glauben, dadurch eher ab- und zugeben zu können, andere wollen einfacher zum Ziele kommen oder Weine von einer gleicheren Qualität gewinnen, wenn sie dem Normalweine nur die betreffenden Sèves zusetzen. Ohne hier eine Entscheidung auszusprechen, hat die Erfahrung bewiesen, daß zwar vorzugsweise Burgunder- und Bordeaux-, nicht aber alle Süd- und Süß-Weine durch Anwendung dieser Weinkörper dargestellt werden können und viele besser ausfallen, wenn sie durch Gährung erzeugt oder durch Essenzen den ihnen zukommenden Charakter erhalten. Indem wir aus diesem Grunde nur die dahin bezüglichen Weinkörper und zwar nach Karl Maier vorführen, müssen wir sowohl hier, als auch bei dessen Recepten selbst auf seine eigene Schrift verweisen.

Nr. 1. Bordeaux-Körper oder Sève de Bordeaux.
32,9 Liter Kinogummi-Essenz Nr. 43.
0,7 „ Eisen-Essenz Nr. 35 oder 36.
0,7 „ Veilchenwurzel-Essenz Nr. 53.
1,4 „ Himbeer-Essenz Nr. 40.
50 Gramm Essigäther.
20 Pfund Glycerin.
Ausreichend für 1000 Liter Rothwein.

Nr. 2. Medoc.
10 Liter Kinogummi-Essenz Nr. 43.
6,25 „ Himbeer-Essenz Nr. 40.
0,2 „ Veilchenwurzel-Essenz Nr. 53.
12 „ Weingeist von 80 %.
20 Pfund Glycerin.
30 Gramm Essigäther.

Nr. 3. Burgunder.
110 Liter Kirschensaft.
5,5 „ Kinogummi-Essenz Nr. 43.
640(?) Gramm Tannin.
0,5 Liter Himbeer-Essenz Nr. 40.
4 „ Weingeist von 80 %.
40 Gramm Essigäther. (Maier.)

16. Alicantwein oder rother Malaga.

Nr. 1. Alicante. Hierzu werden an Materialien erfordert:
1 Eimer (70 Liter) Landwein.
28 Pfund gelber Farinzucker.
30 „ kleine Rosinen.
1 Loth Galgantwurzel.
1/2 „ Zimmtcassia.
1/4 „ Gewürznelken.
1 „ gereinigte Pottasche.
1 1/2 „ Weinsteinsäure.
(Lose Blätter aus einer älteren Schrift.)

In dieser alten und immer noch brauchbaren Vorschrift fehlt jedenfalls die Farbe, welche entweder durch Rothwein, Heidelbeer- oder Kirschsaft beigebracht werden kann; auch wird man statt Farins einen feinen Rohrzucker wählen. Da man übrigens bessere Recepte kennt, die, wie weiter unten ersichtlich, auf kaltem Wege ein erwünschtes Fabrikat liefern, so wird man nur ausnahmsweise eine Gährung zu Hülfe nehmen.

Nr. 2. Alicante. Um diesen Wein künstlich darzustellen, setzt man 60 Maß (100 Liter) irgend eines rothen Weins mit 20 Pfund weißem Zucker und 8 Pfund getrockneten Heidelbeeren an, läßt die Masse ebenso, wie beim Canariensekt (Nr. 2) gähren, zieht den Wein nach 8 Tagen in ein kleines Faß zum Abklären, und dann zuletzt in Bouteillen.

Nach Riefli, auch in der Anleitung zur Fabrikation und in den Weingeheimnissen; Kreplin gibt 60 Quart (70 Liter) Rothwein, Leuchs 50 Maß (53 Liter) zu 30 Pfund Zucker und 6 Pfund Heidelbeeren an. Thon sagt, daß man in Wien den Alicant aus gemeinem Wein nach den letzteren Verhältnissen bereite. Nach diesen Vorschriften kann übrigens nur ein leeres Produkt gewonnen werden, wenn der verwendete Rothwein nicht schon ein prägnantes Bouquet besitzt.

Nr. 3. Alicante.

60 Maß (86 Liter) guter alter Rothwein.
8 „ ($11\frac{1}{3}$ Liter) Alkohol von 85 %.
9 „ ($12\frac{3}{4}$ Liter) Traubensyrup oder statt dessen
16 Pfund feinen Rohrzucker.
5 Maß (7 Liter) Wasser und

Veilchenwurzel-Extrakt (Nr. 11) so viel, um nicht vorzuherrschen.

Die Substanzen werden gemischt, zuletzt kommt der Bouquetstoff hinzu, den man nur sehr vorsichtig zusetzen darf, da der Duft sich außerordentlich stark in Flüssigkeiten verbreitet. Zu viel davon würde den ganzen Wein verderben. Nie darf man in dem Bouquet des Weines das angewendete Mittel erkennen; sobald dies der Fall, ist die Weinnachahmung mißlungen. Der Wein hat so lange zu lagern, bis die Geschmacks-Assimilation eine vollkommene, und er ganz klar geworden ist. (Hellenthal-Beyse.)

Mit Veilchenparfüm allein wird sich noch kein Alicantgeschmack darstellen, sonst ist die Zusammensetzung, ohne Gährung, empfehlenswerth.

Nr. 4. Malaga. Unter 10 Eimer (580 Liter) guten Meneścher (Rothwein?!) gießt man ein Liqueurglas Theer-Essenz (Nr. 18), und man hat den vorzüglichsten Malaga. (Hellenthal-Beyse.)

Wo erhält man ächten Menescher und was kosten die 580 Liter?

Nr. 5. Malaga.

70 Maß (100 Liter) alter, schwerer Rothwein.
16 Pfund Colonialzucker.
2 Maß (3 Liter) Nuß-Extrakt (Nr. 14).
8 „ (11 1/2 Liter) Alkohol von 58 (? 85!) %.

Theer-Essenz nur so viel, daß der Geschmack nicht zu bemerken ist.

Man löst den Zucker in 16 Maß (23 Liter) Wein kalt auf, schüttet die Zuckerlösung in das Faß, hierauf alle übrigen Ingredienzen. Der Wein bleibt 14 Tage liegen, nach dieser Zeit wird er auf Flaschen gezogen. (Hellenthal-Beyse.)

Einverstanden; sogenannter kalter Weg, aber viel länger lagern.

Nr. 6. Malaga. Mit eingekochtem Moste. Löse 72 Pfund Rohzucker in 28 Maß (40 Liter) Wasser über Feuer auf, und schäume während des Auflösens den Zucker nicht ab. — Koche Most von Rothwein so ein, daß aus 50 Maß (72 Liter) Most 25 Maß (36 Liter) eingekochter Most werden. — Bringe die Zuckerlösung, den eingekochten Most in ein 10-Eimerfaß (580 Liter) und gieße so viel alten Wein hinzu, daß das Faß bis auf 8 Eimer (464 Liter) gefüllt wird. Gieße ferner hinzu 7 Maß (10 Liter) Alkohol und 1 Liqueurglas voll Theer-Essenz. — Das Faß muß 2 Monate lang in einem Raume liegen, der eine Wärme von 18 ° R. hat. — Sollte der Wein davon nicht genug Farbe haben, so wird er mit Zuckercouleur auf den gewünschten Farbegrad gebracht, und mit Hausenblase oder Gelatine geschönt. Hierauf ist der Wein zum Abziehen auf Flaschen fertig. (Hellenthal-Beyse.)

Empfehlenswerth, aber etwas umständlich und nur in Weingegenden im Spätjahre ausführbar.

Nr. 7. **Malaga**. 1/2 Pfund weißen Zucker röstet man in einer Pfanne, bis er schwarz ist und einen dunkeln Rauch von sich gehen läßt, dann bringt man 2 Maß (3 Liter) Birnen- oder Apfel-Honig dazu und kocht während dem Untereinanderrühren circa 1/2 Stunde lang bei gelindem Feuer. Hierauf bringt man diese Flüssigkeit in 25 Maß (37 1/2 Liter) alten rothen Wein oder noch besser in selbst bereiteten Burgunder (Nr. 2). — Diesem Wein setzt man noch bei: 6 Pfund in 2 Maß (3 Liter) Wasser aufgelösten Zucker und verstärkt ihn nach Belieben mit dem feinsten französischen Weingeist (bon gout) und damit er die rothbraune Farbe erhält, bringt man ihm etwas Zuckerfarbe bei. (Roth-Dobler, auch in den beiden Anleitungen).

Angenehmer Malaga, der aber durch den ersten Caramel wohl braun genug gefärbt ist.

Nr. 8. **Malaga**. Auf 3 Ohm, 480 Liter, werden

70 Liter weißen Calabre oder
70 „ einer Zuckerlösung von 72 Pfd. Zucker auf 40 Liter Wasser,
35 „ rothen Calabre oder eingedickten Most,
10 „ reinen Weingeist und
1 Liqueurglas Theer-Essenz (Nr. 2)

in ein Faß gethan, die Essenz in Weingeist gelöst und mit einem leichten weißen Wein vollgefüllt. Man läßt die Waare in einem warmen Raume 4 bis 6 Wochen liegen. Wenn der Wein fertig sein soll, muß der in demselben enthaltene Weinstein als Gries am Boden liegen. Zuletzt färbt man mit Zuckercouleur nicht zu braun und schönt mit Hausenblase. (Voltz, auch im Weinbüchlein.)

Der Verfasser bemerkt, daß man wenigstens den rothen Calabre entweder selbst bereiten oder besser aus Frankreich kommen lassen soll, da in gewöhnlichen Jahren kein großer Preisunterschied zwischen Zucker und dieser Waare bestehe. Diesen wohlgemeinten Rath dürfte kaum Jemand befolgen, denn eine einzige derartige Sendung würde beweisen, daß dieser Calabre bedeutend höher kommt und dennoch

nichts voraus hat oder nicht mehr bewirken wird, als jeder andere mit etwas Citronensäure versetzte Zuckersyrup; die rothe Farbe ist ohnehin leicht herzustellen. Welche Substanz unter den angegebenen den Weinstein fällen soll, ist uns gleichfalls nicht erklärlich, — vielleicht wurde ein Pottaschen=Zusatz übersehen. Im Uebrigen haben wir bis auf den fehlenden Caramel und die zu gering angegebene Quantität des Weingeistes gegen die festgestellten Verhältnisse nichts einzuwenden.

Nr. 9. Malaga. Nehme 4 Maß (6 Liter) guten, alten Wein, löse darin so viel holländischen Syrup (aber dieser muß rein sein und nicht bitter schmecken) auf, bis das Ganze eine dunkelbraune, dem ächten Malaga ähnliche Farbe angenommen hat; hierauf wird 1 Quentchen Essignaphta, 1 Schoppen französischer Weingeist und 1 Schoppen Wasser zugesetzt, letzteres ebenfalls mit holländischem Syrup wie Malaga gefärbt und dann das Ganze zusammen gemischt, schön und hell filtrirt und aufbewahrt. (Helbling.)

Sieht nicht aus und schmeckt auch nicht wie Malaga. Gibt man statt des Syrups nicht besser gut geläuterten Zucker?

Nr. 10. Alicante.

100 Gewichtstheile (50 Liter) süßer Wein,
4 „ ($2^1/_2$ „) Alkohol von 96%,
3 bis 4 „ (Pfund) Zucker,
1 „ „ Veilchenwurzel=Essenz,
1 „ „ Wallnuß=Essenz und

die nöthige Menge Farbstoff. (Leuchs, nach andern Vorschriften.)

Als süßen Wein könnte man hier einen von den angegebenen Normalweinen wählen und damit ein angenehmes Produkt erzielen.

Nr. 11. Malaga.

$^1/_2$ Loth (9 Gramm) Rosmarin und
1 „ ($17^1/_2$ „) ganze Nelken,

in einigen Maß Wein 48 Stunden digerirt.

15 Pfund ($16^3/_4$ Pfund) Zucker, mit Wasser gekocht und des Tags vorher tüchtig vermengt mit

12 Pfund (13 1/2 Pfund) Syrup.
44 Maß (47 Liter) rother Wein.
12 „ (13 „) Weingeist.
4 „ (4 1/4 „) Kirschengeist (? Kirschensaft!).
1 „ (1 „) Zuckerfarbe.

4 bis 6 Monate lagern lassen und inzwischen mehrmals abziehen. (Privatmittheilung).

Das Ganze wird 1 Eimer oder 69 Liter geben. Da in diesen, mit dem Alkohol, den der zugesetzte Rothwein enthält, an 25 Volumprozent Weingeist stecken, so ist die Flüssigkeit als Malaga viel zu stark, wenn auch, wie jeder parfümirte Liqueur lieblich und wohlschmeckend.

Nr. 12. Alicante. Zu 1 1/2 Saum (225 Liter) guten weißen Wein 10 Pfund in Stücke zerschnittene Zibeben (Rosinen), 10 Pfund Zucker, 1 Schoppen eingekochten Hollundersaft und 1/2 Loth Zimmt, läßt Alles in einem Fasse ruhig gähren und füllt den nach einigen Wochen klar gewordenen Wein in Flaschen. (Anleitung zur Fabrikation).

Als Gährprodukt vielleicht empfehlenswerth.

Nr. 13. Malaga mittelst Essenzen a).

100 Liter Rothwein.
3,5 „ Nuß-Essenz Nr. 46 oder 47.
0,1 „ Theer-Essenz Nr. 51.
8 „ Weingeist von 80 %.
20 Pfund Zucker.
10 „ Caramel. (Maier.)

Bei großer Vorsicht in Bezug der Theer-Essenz liefert dieses Recept ein brauchbares Produkt.

Nr. 14. Derselbe b).

100 Liter Rothwein.
4 „ Nuß-Essenz Nr. 46 oder 47.
10 „ Weingeist von 80 %.

16 Pfund Zucker.

8 „ gebrannter Zucker. (Maier.)

Da der Malaga sich auszeichnet durch einen eigenthümlich bitteren Nachgeschmack, der durch gebrannten Zucker trefflich hergestellt werden kann, dieser aber je nach dem Grade seiner Reife während der Herstellung immer verschieden ausfällt, so erhöht man dessen Quantität, im Falle es nothwendig sein sollte. Im Uebrigen ist diese Vorschrift sehr empfehlenswerth.

Nr. 15. Derselbe c).

100 Liter Normalwein (Nr. 3, 4 oder 7).

15 „ Rosinen-Essenz Nr. 50.

0,5 „ Piment-Essenz Nr. 48.

20 Pfund Zucker.

2 „ Caramel.

6 „ gebrannter Zucker.

8 „ Glycerin.

15 Liter Weingeist von 80 %.

1 „ Rothwein-Couleur. (Maier.)

Der Verfasser macht zwischen Caramel und gebranntem Zucker als trockene Waare einen Unterschied, den wir nicht als begründet erachten können. Der Caramel soll in dem Augenblicke fertig sein, wenn ein isolirter Tropfen des kochenden Zuckers nicht mehr süß, dagegen der gebrannte Zucker, welcher länger kochen soll, wenn ein Tropfen kräftig bitter schmeckt. Man vergleiche Heft VII des Weinkellers Seite 25. — Wer mit künstlichem Normalwein arbeitet, wird dieses Recept vorziehen.

Nr. 16. Malaga mittelst Weinkörper.

19 Liter Malaga-Körper.

100 „ dunkler Rothwein. (Maier.)

Maier bemerkt ganz richtig, daß die Farbe des Malaga im durchfallenden Lichte schön roth, im Glase angesehen aber schwarz, und dessen Geschmack stark geistig und süß und darauf schwach bitter sein soll, und daß man in beiden Beziehungen durch Rothwein-Couleur und gebrannten Zucker oft nachhelfen müsse. — Der Wein nach dieser Vorschrift wird dem nach Nr. 13 bereiteten ähnlich werden.

Nr. 17. Malaga durch Gährung.

100 Liter Rothwein.
0,1 „ Piment-Essenz Nr. 48.
40 Pfund Rosinen.
24 „ Zucker.
2 „ Caramel.
6 „ Glycerin.
2 „ gebrannter Zucker.
5 Liter Weingeist von 80 %.

Die Piment-Essenz, das Glycerin und der Weingeist werden nach der Gährung zugesetzt. (Maier.)

Daß Gährprodukte meistens ein besseres Resultat liefern, haben wir oben schon bemerkt, dagegen erfordern sie aber auch längere Zeit, mehr Mühe und überhaupt eine größere Aufmerksamkeit als die Fabrikation auf kaltem Wege. Vorstehendes Recept mag eines der besseren sein.

Nr. 18. Malaga durch Extraction.

100 Liter Rothwein.
20 Pfund Rosinen.
20 „ Zucker.
2 „ Caramel.
100 Gramm Piment.
200 „ grüne Nußschalen.
5 Liter Weingeist von 80 %. (Maier.)

Da diese Zusammensetzung nicht in Gährung gerathen soll, so fragt es sich, ob die 5 Liter Weingeist von nur 80 % im Stande sind, dieselbe zurückzuhalten. Um hier sicherer zu gehen, würden wir die Rosinen, welche allein eine Gährung veranlassen, durch 10 Pfund Zucker ersetzen und dazu noch den ohnedies zu niedrig gegriffenen Alkoholzusatz um 5 Liter erhöhen. Uebrigens ist die Qualität der auf diese Weise hergestellten Weine etwas geringer, dagegen die Waare um so billiger.

Nr. 19. Alicante durch Extraction.

100 Liter Rothwein.
10 Pfund Rosinen.

20 Pfund Zucker.
100 Gramm Malvenblüthen.
20 „ Veilchenwurzel.
4 Liter Weingeist von 80 %. (Maier.)

Was so eben gesagt wurde, kann auch hier gelten, besonders noch, daß die gepulverten Gewürzstoffe nicht direkt, sondern in einem Säckchen in den Wein gebracht werden sollen.

Nr. 20. Alicante mittelst Essenzen.

100 Liter Rothwein.
3 „ Nuß-Essenz Nr. 46 oder 47.
0,05 Liter Kinogummi-Essenz Nr. 43.
0,05 „ Hollunderblüthen-Essenz Nr. 41.
0,01 „ Muskatnuß-Essenz Nr. 45.
0,01 „ Veilchenwurzel-Essenz Nr. 53.
10 „ Weingeist von 80 %.
24 Pfund Zucker.
4 „ Caramel.
8 „ Glycerin.
1 Liter Rothwein-Couleur. (Maier.)

Diese Zusammensetzung kann einen bouquetreichen Malaga liefern.

---

17. Bordeaux.

Nr. 1. Weißer Bordeaux, Bordeaux blanc.

50 Maß (75 Liter) Wasser zu 25 ° Wärme.
7 1/2 Pfund Zucker.
3 3/4 „ zerstoßene Weinbeeren (große Rosinen).
12 Unzen Hollunderblüthen.
6 „ Weinsteinsäure.
1 1/2 Flasche Essig.
1 1/2 Pfund Bierhefe.

Das Ganze läßt man 48 Stunden gähren; hierauf wird es filtrirt mit 5 Maß (7 1/2 Liter) Weingeist. Das Faß wird mit Schwefel und Pech eingebrannt, und die Flüssigkeit mit Hausenblase geschönt.

Für den rothen Bordeaux nimmt man einen Viertheil mehr Zucker, statt der Lindenblüthen (? Hollunderblüthen!) Mohn, und brennt das Faß nur mit Pech ein. (Hinnen.)

Unbrauchbar.

Nr. 2. Zu Bordeaux nimmt man am Besten einen leichten Rothwein, jedoch kann auch ein sehr leichter weißer, mit Malven-Blumen rothgefärbter Wein dienen, auf 220 Liter, 1 Pieçe, nimmt man 20 bis 30 Liter eines schweren spanischen, oder 40 Liter Cornas, französischen Wein, eben so gut sind die ungarischen Rothweine; 1/2 Liter Gummi-Kino-Extract (Nr. 5), 2 bis 3 Unzen Eisen-Vitriol in 1 Liter kochendem Wasser gelöst; 1 bis 2 Stengelgläser Sève de Medoc, oder statt dessen 1 Stengelglas Florentiner Veilchenwurzeln-Extract (Nr. 6) und ein Stengelglas Himbeer-Extract (Nr. 7). — Wenn also der ausländische Wein, welcher die den deutschen Weinen fehlende Kraft und Farbe, der Eisenvitriol, welcher die dem Bordeauxwein so eigenthümliche Kälte, das Gummi-Kino, welches den zusammenziehenden Geschmack, und die Himbeer- und Veilchenwurzel-Essenz, welche den Geruch geben, im Faß sind, füllt man voll, schönt und läßt hell werden. — Es versteht sich von selbst, daß bei der Fabrikation auch noch wesentlich die Zunge entscheiden muß, ob und wie viel von jedem der Zusätze genommen werden darf. (Voltz, auch im Weinbüchlein).

Dasselbe Recept finden wir auch in Hellenthal-Beyse:

Nr. 3. Zu 4 Eimer (226 Liter) gutem rothen Wein mischt man: 1 Halbe (3/4 Liter) Kino-Extract (Nr. 19), 1 Weinglas Eisen-Extract (Nr. 12), 1 Weinglas Veilchenwurzel-Extract (Nr. 11), 1 Seidel Himbeer-Extract (Nr. 20) und 2 Maß (3 Liter) Weingeist von 58° (? 85 %!). — Nachdem der Wein durch einen Monat gelagert, und sich vollständig geklärt hat, wird er auf Flaschen abgezogen.

Wenn diese Extracte dem Weine alle die Eigenschaften ertheilen, welche den Bordeaux charakterisiren, so haben wir weder etwas aus- noch dazuzusetzen.

Nr. 4. Medoc. Auf 1 Eimer (70 Liter) rothen oder gefärbten Landwein wird 1 Quart (oder 1 Liter) Weingeist und 1/2 Quart Himbeersaft, welcher mit Veilchenwurzel abgekocht wurde, zugesetzt, und die Flüssigkeit nach gehöriger Mischung und durch Ablagern erfolgter Klärung auf Flaschen gefüllt. (Rawald).

Gut, wenn mehr Weingeist und noch ein Gerbstoff zugesetzt wird. Dasselbe hat auch Leuchs und Hellenthal-Beyse:

Nr. 5. Auf 1 Eimer (56 1/2 Liter) guten, rothen Wein setzt man zu: 1 Halbe (3/4 Liter) Weingeist, 1 Seidel (1/3 Liter) Himbeer-Extract (Nr. 20) und 1 Liqueurglas Veilchenwurzel-Extract (Nr. 11). Nachdem der Wein durch Lagerung vollständig klar geworden, wird er auf Flaschen abgezogen.

Die 3/4 Liter Weingeist machen 56 1/2 Liter selbst des besten Rothweins nicht zu einem veritablen Medoc.

Nr. 6. Claret nach amerikanischer Art.

15 Gallonen (68 Liter) Apfelwein.
2 „ (9 „) Portwein.
1/2 Pfund weinsteinsaures Kali.
1 Drachme Citronensäure.
2 Pfund weißer Zucker.
1 Gallone (4 1/2 Liter) Wasser.

Die Färbung geschieht mit dem Safte rother Rüben. (Hellenthal-Beyse.)

Hier fehlt Alkohol, denn die 2 Pfund Zucker, noch verdünnt mit Wasser, sind so wenig als die 9 Liter Portwein hinreichend, 68 Liter Apfelwein die Stärke des Bordeaux zu ertheilen.

Nr. 7. Zu 100 Liter eines guten Rothweins giebt man 12 Liter reinen, ächten Himbeersaft, läßt lagern, klärt mit Eiweiß und zieht auf Flaschen. (Privatmittheilung.)

Selbst der Kenner soll diesen Wein seines angenehmen Geschmackes wegen für ächten Bordeaux halten. Es fragt sich nur, welche Qualität Rothwein dazu vewendet wird, denn der ordinäre

kann mit Himbeersaft allein nicht in einen edlen Bordeauxwein verwandelt werden.

Nr. 8. Jeder leichte rothe Wein kann den gewöhnlichen Bordeaux ersetzen; Gall empfiehlt als ein Bouquet für Bordeaux eine Mischung von 8 Hollunderblüthen, 2 Muskatnuß, 2 Muskatblüthen, 16 bittere, 96 süße Mandeln, 1 Veilchenwurz, 1/2 Fenchel.

Guichard einen Auszug von 5 Heidelbeeren, 6 gehackten Rosinen, 10 Weinsäure mit 200 Wasser und 4 Alkohol. (Leuchs.)

Jene Zahlen sind nichtssagend und können nur den Weg andeuten, der aber erst gesucht werden muß. Uebrigens macht das Bouquet allein unsere Rothweine noch nicht zu einem Bordeaux, so wenig als die angegebene Mischung dazu geeignet ist.

Nr. 9. Bei der Bereitung oder vielmehr der Imitation dieses Weines muß der äußerst billige Preis der Orginalwaare, so wie die neuerdings wiederholt erfolgte Herabsetzung des Eingangszolles im Zollverein berücksichtigt und demgemäß verfahren werden. Man kann mit richtiger Probe und etwas Gewandtheit eine Waare herstellen, welche sich ganz gut dem importirten billigen Wein an die Seite stellen läßt.

195 Liter geringer Rhein- oder Moselwein,
25 „ Kirschsaft,
8 „ feiner Weingeist,
1 Pfund Sève de Medoc,
1/4 „ chemisch-reinstes Tannin,

gut geschüttelt und nach einigen Tagen mit Eiweiß geschönt. (Kraus, auch Beyse.)

Bei diesem an sich guten Recepte muß besonders darauf aufmerksam gemacht werden, daß der zu verwendende Wein nicht zu hart oder zu sauer sein darf, denn die Zusätze von etwa (228 : 33-100:) 13 Volumprozent des Ganzen reichen nicht hin, eine solche grave Eigenschaft aufzuheben oder zu verdecken. Der imitirte Bordeaux muß mild und dennoch stark sein, wie der natürliche. Das charakteristische Bouquet, leicht herzustellen durch Himbeer-Aether oder-Saft und Veilchenwurzel-Extract, kann mehr hervortreten, als bei den Burgunderweinen. — Die in dieser Vorschrift mitgetheilte

Verstärkung durch 8 Liter Weingeist auf eine Flüssigkeit von 220 Liter, welche mit dem Weine von etwa 10 noch nicht (228 : 28 = 100) 13 Volumprozent Alkoholgehalt beträgt, ist zu gering, um einen starken und haltbaren Bordeaux zu gewinnen. Der Weingeist-Zusatz muß daher wenigstens verdoppelt, sohin mit 16 Liter festgestellt werden.

Nr. 10.

7 1/2	Maß	(10 1/2 Liter) Stellwein (Nr. 2 oder 5).
28	„	(40 Liter) Rothwein.
4	Pfund	Kirschsaft.
1/4	„	Glycerin, verdünnt mit
1/4	„	Feinsprit.
3	„	dto.
3/4	„	Bordeaux-Essenz, vermischt mit
1/2	„	Cognac-Sprit.
1	„	Rothwein-Körper.
1/4	„	Traubenkern-Extract.
1/4	„	Gummi-Kino-Extract.

Man gießt zuerst den Stellwein und den Rothwein, sodann den Kirschsaft und das Glycerin in's Faß, verrührt gehörig, setzt sodann den Spiritus, die Essenz, den Rothweinkörper und die beiden Extracte hinzu, rührt abermals gehörig durch und verspundet dann das Faß. Im Falle der Wein keine genügende Farbenstärke hätte, wird mit Rothwein-Couleur nachgefärbt. — So bereitet sind diese Weine ohne Anwendung irgend eines Klärmittels binnen 24 bis 28 Tagen vollkommen handels- und flaschenreif, gerathen niemals in Gährung und trüben sich nie. Kann man ihnen länger Zeit lassen, um so besser, ihre Qualität nimmt mit dem Alter immer mehr zu. Will man sie jedoch früher in Gebrauch nehmen, so muß man sie mit Hausenblase schönen. (Thein-Müller.)

Durch den hohen Alkoholgehalt werden diese Weine allerdings bald klar und ungährungsfähig, allein ohne Mithülfe des Autors unmöglich, weil mehrere Stoffe als Zusätze angegeben, die im Handel nicht oder nur selten zu haben sind. Der Käufer dieser Brochüre um 10 Thaler dürfte damit wohl auch die genaue Angabe erwarten,

wie er dieselben zu präpariren habe, damit er auch im Stande wäre, diese Weine selbstständig fabriciren zu können. So ist jeder Produzent getäuscht oder wenigstens abhängig vom Verfasser, der, mit dem Gewinne durch seine Schrift nicht zufrieden, die Bereitung vieler als nothwendig aufgeführten Zusätze geheimnißvoll bewahrt und dadurch Diejenigen, welche nach diesen Recepten arbeiten wollen, zwingt, dieselben von ihm direkt zu mehr oder weniger hohen Preisen zu beziehen. Nach unserer Ansicht wäre es angemessener, für jede Mittheilung der Art noch ein bestimmtes Honorar besonders zu verlangen.

Indem wir diese Geschäftspraxis nicht allein hier, sondern bei allen Recepten solcher Verfasser tadeln müssen, werden wir bei jeder derartigen Vorschrift uns bestreben, entweder mit Belehrungen oder solchen Hinweisungen an die Hand zu gehen, welche es möglich machen, daß auch ohne direkten Bezug dieser Waaren mit demselben Erfolge gearbeitet werden kann.

Wenn wir uns übrigens einerseits solche Enthüllungen erlauben, so können wir andererseits dem Verfasser für seine Recepte überhaupt unsere Anerkennung nicht versagen, denn sie sind, so viel wir zu beurtheilen vermögen, im Allgemeinen nur von Karl Maier übertroffen. Dabei bedauern wir, daß sie trotz des Preßgesetzes vom 11. Juni 1870 nachgedruckt und theilweise bereits in andere Schriften derselben Kategorie übergegangen sind, ohne daß die Quelle angegeben wurde.

Die Verwendung eines Stell- oder Normalweins hat nach unserem Wissen Thein, wahrscheinlich nach dem Vorbilde des vin de Calabre oder der Süßweine in Frankreich, zuerst vorgeschlagen, um diese Fabrikation zu erleichtern oder zu vereinfachen. Es ist wahr, man arbeitet mit einer solchen Grundlage in mancher Beziehung vortheilhafter, allein mehr zur Imitation der wahren Liqueurweine als des Bordeaux oder des Burgunders.

Himbeersaft und Veilchenwurzel-Extract mit Feinsprit ist Bordeaux-Essenz. Man vergleiche übrigens das vorzügliche Recept Nr. 14, welches diese Bemerkung wohl überflüssig macht.

Nr. 11. Verfahren im südlichen Frankreich. Zuerst löse man 2 Pfund Weinsteinsäure in 100 Liter kochendem Wasser auf und setze 150 (? 250!) Gramm reines Eisenoxyd zu, lasse diese Mischung einige Male aufwallen und lösche dann das Feuer unter dem Kessel, um die Temperatur der Mischung auf 30° R. herabsinken zu lassen; man ziehe dann den klaren Theil ab, um damit den Traubenmost von 15 bis 18° Baumé (116 bis 142° Oechsle

oder 23 bis 30 % Zuckergehalt) auf 10 oder 12 ° (75 bis 91 Dechsle oder 15 bis 18 % Zuckergehalt) herabzusetzen; im übrigen leite man die Gährung wie gewöhnlich, wende zum Aromatisiren nur Pfirsichblüthen und florentinische Veilchenwurzel an, und zwar letztere ein wenig im Ueberschusse; man setze auch noch mehr Weinsteinsäure zu, wenn sich dieses zur Belebung der Farbe nothwendig machen sollte, oder statt der Weinsteinsäure den vierten Theil derselben Apfelsäure. Als Resultat werden wir einen Wein erhalten, der in nichts verschieden ist von den guten Qualitäten der Bordeaux-Weine, und der gleich diesen der chemischen Analyse einige Atome Eisenoxyd liefern wird.

(Jaunay und Maumené.)

Also das umgekehrte Verfahren wie bei uns: zu süßen Most durch Wasser herabsetzen und durch Weinsteinsäure saurer machen, während wir die Säure durch Wasser herabsetzen und die Süße durch Zucker erhöhen müssen. Drängt sich hier nicht das Verlangen auf, dieses Verfahren jedem Puritaner als Muster vor die Augen zu halten?

Nr. 12. Französisches Verfahren mit Trauben aller Länder. Gerade deshalb, daß wir die reichsten Moste des Südens bis auf 10 oder 12 ° Baumé herabbringen, müssen wir jetzt aus einem entgegengesetzten Grunde die weniger reichen (zuckerhaltigen) Moste, die wir in anderen Ländern treffen, verstärken und solchen Traubensaft in seinem natürlichen Zustande lassen, welcher schon an und für sich die Stärke der Bordeauxmoste besitzt. — In letzterem Falle, wenn der Most 10 bis 12 ° wiegt (15 1/2 bis 18 % Zuckergehalt besitzt), werden wir 50 bis 60 Liter erhitzen und 1/4 Stunde mit 250 Gramm reinem Eisenoxyd kochen. Dann lassen wir ihn auf 30 ° R. abkühlen, gießen ihn von dem schwärzlichen Niederschlage ab und vereinigen den abgegossenen Theil mit 3 oder 4 Hektoliter Most, welcher nicht erwärmt worden war. Dann lassen wir gähren, setzen einige Zeit vor dem Ablassen den Färbewein zu, wenn es ihm an Farbe fehlen sollte, und aromatisiren mit Pfirsichblüthen und pulverisirter Veilchenwurzel.

Im anderen Falle, bei einem Moste, der schwächer ist, nehmen

wir zuerst 1 Liter und setzen von unserem säuerlichen Syrup Ia (Nr. 3) so viel zu, um ihn auf 10 bis 12 ⁰ Baumé (15 1/2 bis 18 % Zuckergehalt) zu bringen, und auf diese Weise zu erfahren, welche Quantität wir für 100 Liter Most anzuwenden haben. Nachdem dieses ausgemittelt, bringen wir die nöthige Quantität Syrup mit ungefähr 1/5 ihres Gewichtes Wasser auf Feuer, setzen, sobald der Syrup beinahe kochend, 250 Gramm reines Eisenoxyd zu und lassen 1/4 Stunde lang kochen, dann absetzen und abkühlen. Alsdann wird er abgegossen, mit dem Traubenmoste vermischt, der Gährung überlassen und zuletzt wie angegeben aromatisirt und gefärbt. Der Wein wird dann einem der guten Bordeauxgewächse möglichst ähnlich sein.

(Jaunay und Maumené.)

Diese Vorschriften sagen Alles. Mit diesen Anweisungen erfahren wir das ganze Geheimniß der französischen Weinfabrikation. Schade, daß die betreffende Schrift von einem Uneingeweihten so schlecht übersetzt ist, daß man nur mit vieler Mühe die wahre Essenz aus dem zusammengewürfelten Wuste von Worten herausfinden kann.

Durch diese Anweisungen ist uns der Weg gezeigt, auch bereits vergohrene Weine in solche französische umzuwandeln. Statt Zucker nehmen wir Weingeist, statt Pfirsichblüthen, die bei uns so selten, Mandelextract und kochen statt mit Most mit Wasser, ohne Weinsteinsäure, die bei uns im Ueberflusse vorhanden. Oder aber, wir können mit demselben Zuckersyrup arbeiten, dazu aber eine wiederholte Gährung einleiten.

Auffallend wird jedem Sachverständigen sein, daß zu einem guten Weine nur 10 bis 12⁰ Baumé, d. i. 75 bis 91 der Mostwage oder 15 bis 18 % Zuckergehalt angenommen werden, während wir glauben, den Gehalt auf 20 % Zucker feststellen zu müssen. Jedenfalls geschieht dieser niedrige Ansatz deshalb, weil die Weine mit solchem Zuckergehalte vollständiger ausgähren, wie wir schon im IV. Hefte erklärt haben, und erst nachträglich laut Angabe durch einen Weingeistzusatz die erforderliche Stärke hergestellt wird. Das ganze Verfahren der uns in der Weinbereitung weit überlegenen Franzosen ist deshalb in jeder Beziehung ein durchaus vollkommenes oder rationelles zu nennen.

Nr. 13. **Wohlfeiler und gesunder Claret.** Man nehme 1 Quart (oder 1 Liter) vollkommen hellen Devonshirer (oder sonst guten) Apfelwein und eben so viel guten Portwein, vermische beide

und schüttle sie miteinander, fülle sie auf Flaschen und lasse sie 1 Monat lang liegen. Diesen Wein wird der beste Kenner nicht von einem guten Bordeauxwein unterscheiden.

(Mackenzie-Eisenbach.)

Durch dieses Coupiren kann kein Bordeaux entstehen, abgesehen davon, daß schon die Farbe eine andere sein muß. Beachten wir aber diesen Wink, namentlich zur Verwendung des oft billigen Apfelweines, indem wir berücksichtigen, auf welche Weise der Portwein imitirt wird, und dann kann uns auch diese Vorschrift vielleicht zu einem größeren Vortheile führen.

Nr. 14. Bordeaux durch Weinkörper.

100 Liter Rothwein.
$4^1/_2$ „ Bordeaux-Körper (Nr. 1).

Nr. 15. Medoc, ebenso.

100 Liter dunkler Rothwein.
4 „ Medoc-Körper (Nr. 2). (Maier.)

Unstreitig die einfachsten Methoden, welche ein sehr gutes Resultat liefern, besonders wenn der angewendete Rothwein passend gewählt wird.

18. Burgunder.

Nr. 1. Rother Most und rother Wein wird durch die Kälte concentrirt; alsdann vermischt man 1 Theil des Mostes mit 3 Theilen Wein, läßt die Mischung gähren und 2 Jahre alt werden. In Ermanglung des rothen Weins und Mostes wird auf ähnliche Weise mit weißem verfahren, und im Sommer $^1/_{10}$ Kirschensaft zugesetzt.

(Riefli, auch Thon und Hellenthal-Lübeck.)

Es soll heißen: rother Most wird durch Einkochen und rother Wein durch das Gefrieren concentrirt; beides bezweckt, einen Theil des Wassers zu entfernen. Das war die alte Methode, ehe man wußte, daß man das Wasser beibehalten und die anderen Weinbestandtheile bei dem Moste durch Zucker und bei dem Weine durch Alkohol vermehren kann.

Nr. 2. 6 Maß (9 Liter) rothen Wein kocht man um die Hälfte ein, bringt ihn in 25 Maß ($37^1/_2$ Liter) rothen Wein, erhitzt

ihn, bis ein Wall darüber gegangen ist, bringt ihn in ein Faß, wo er in Gährung kommt. Nachdem sich der Wein geklärt hat, bringt man ihn in ein anderes Faß. (Roth=Dobler, auch in den beiden Anleitungen.)

Nicht rothen Wein, sondern rothen Most kocht man ꝛc. Setzt man dem rohen Traubensafte 4 Pfund Zucker zu, so wird dasselbe erreicht. Und vergohrener Wein kann ohne Nachtheil nicht gekocht werden.

Nr. 3. Man kann den Geschmack des Burgunder=Weins herstellen, indem man den Wein mit Kirschsaft versetzt, hierzu kann jedoch nur die schwarze Kirsche dienen. Man entkernt dieselben, preßt sie aus und versetzt den Saft mit Weingeist, jedoch nur so viel, daß er nicht in Gährung kommt. — Man nimmt einen schönen südfranzösischen Wein, z. B. St. Joseph, Chateau neuf du Pape, oder einen Ungarwein, z. B. Carlowitzer, 40 Liter, 2 bis 4 Liter Kirschsaft auf eine Piece von 220 Liter, und füllt mit einem nicht zu leichten Rothwein voll, der jedoch viel Farbe haben muß. Man schönt mit Eiweiß, und sollte der Rothwein zu jung sein, so gibt man eine Handvoll Salz dazu. (Voltz.)

Sonderbarer Rath: man soll, wenn auch nur als Sechstel, einen südfranzösischen Wein beziehen! Ei — da läßt man doch besser gleich noch die anderen 5/6 ächten Burgunders kommen, und — dann braucht man ihn nicht nachzuahmen. Ferner ist die Bereitung des Kirschsaftes, der allerdings das zuverlässigste Mittel zur Imitation des Burgunders, falsch angegeben. Auf solche Weise behandelt, nicht vergohren, wird er durch seinen Zuckergehalt in jedem Weine unter 12 Gewichtsprozent Alkohol stets wieder eine Gährung und dadurch eine Trübung veranlassen. Oder man müßte den Alkoholgehalt des Weines durch Weingeistzusatz über 13 Gewichtsprozent erhöhen. Das Entkernen der Kirschen ist vornweg eine unnöthige Arbeit.

Nr. 4. Man mischt in einem Fasse

100 Pfund weißen Wein,
10 „ Saft von schwarzen Kirschen,
6 „ gestoßene große Rosinen,
6 „ zerstoßenen Zucker,

½ Pfund zerstoßenen rohen Weinstein und

50 „ durch Abdampfen concentrirten Most,

läßt an einem kühlen(?) Orte gähren und zieht alsdann den Wein auf ein anderes Faß ab. (Weinbüchlein, auch Kreplin.)

Der selten zur Verfügung stehende Most kann durch 25 Pfund geläuterten Zucker oder besser durch 8 Liter Weingeist von 96 % ersetzt werden. Dann fehlt auch noch, abgesehen vom Bouquet, der dem Burgunder eigenthümliche Gerbstoff, der mit Kino-Gummi beigebracht werden kann.

Nr. 5. Auf 1 Eimer (70 Liter) rother oder roth gefärbter Most (? Wein!) wird ⅛ Eimer schwarzer Kirschsaft und etwas zerstoßene unreife Schlehen genommen, und ¼ Eimer rother Most, der bis zur Hälfte eingekocht wird, zugesetzt, das Ganze unter Zusatz von Hefe der Gährung überlassen und wie anderer Wein behandelt. (Rawald.)

Gut; zu was aber noch Hefe? Ist übrigens nur in Weingegenden ausführbar. Dasselbe Recept hat Hellenthal-Beyse unter „Bordeaux mit Gährung."

Nr. 6. Man nehme 1 Eimer (56½ Liter) ganz jungen rothen Wein, siede 24 Halbe (17 Liter) rothen Most bis auf 10 Halbe (7 Liter) ein, gieße solchen unter den Wein, und lasse das Gemisch noch einmal brausen; so wird der stärkste Weinkenner nach vollendeter Gährung die Flüssigkeit nicht von einem echten Burgunder unterscheiden können. (Hellenthal-Lübeck; in der 8. Aufl. desselben Werkes ist diese Vorschrift für Bordeaux angegeben.)

In Weingegenden anwendbar; allein 12 Pfund Zucker oder, wenn der vergohrene Rothwein nur dritter Klasse, noch ein Wasserzusatz von etwa 25 Liter und 22 Pfund Zucker bewirken fast dasselbe, — gibt aber noch keinen Burgunder.

Nr. 7.

60 Maß (64 Liter) rother Wein,

2 „ Kirschsaft,

1½ Pfund gebrannter Zucker,

1½ Handvoll Kochsalz.

Die Farbe gibt man durch Gummi-Kino oder Catechulösung, setzt auch oft noch 1/2 Eisenvitriol zu. — Ist das Bouquet zu schwach, so dient Einhängen einer Mischung von 8 Veilchenwurz, 4 Gewürznelken, 1/4 Zimmt, 1/4 Muskatblüthe, 1/16 Alaun. (Leuchs.)

Sollen jene und diese Zahlen sich auf Pfund, Loth oder Gramm beziehen? An dieser Vorschrift fehlt jedenfalls ein Alkoholzusatz. Außerdem bemerkt der Verfasser ziemlich gut, daß

1	Gewichtstheil	Heidelbeeren,
1	"	fast reifer Schlehen,
1/2	"	Weinstein mit
8	"	Wasser und
4	"	Weingeist ausgezogen, der Auszug mit
2	"	Zucker versetzt,

andere rothe Weine ebenfalls dem Burgunder ähnlich mache. In welchem Verhältniß geschieht aber der Zusatz?

Nr. 8.

120	Liter	weißer Rhein- oder Ungarwein.
60	"	Stellwein Nr. 1 oder 6.
10	"	Benicarlo.
10	"	Weingeist.
20	"	Kirschsaft.
1	"	Gummi-Kino-Extract.
1	"	Sève de Bourgogne.
1/2	"	Traubenkernauszug.
1/4	"	Tannin, chemisch rein.

Hat man statt Weißwein billigen Rothwein, so nimmt man 10 Liter mehr davon und 10 Liter Kirschsaft weniger; ist die Farbe nicht dunkel genug, so kann man mit Rothweincouleur nachhelfen. — Die geringen Burgunderweine sind zwar billiger, wenn direkt bezogen, dagegen nicht so gut an Qualität. Eine Waare ebenso gut, wie die nach obigem Recept bereitete, kostet echt 30% mehr. (Kraus, auch Beyse.)

Sehr gut; enthält etwa 18 Volumprozent Alkohol. Die Burgunder-Gähre oder das Bouquet, welches bei dieser Weinsorte überhaupt nur schwach auftritt, kann mit einer geringen Menge Himbeer-Essenz und etwas Essigäther leicht hergestellt werden. Traubenkernauszug

ist Nr. 1. Die Färbung, welche der Benicarlo veranlaßt, kommt mit Malven bedeutend billiger, wenn auch in Bezug des Geschmacks jenem nachstehend.

Nr. 9. 170 Liter weißer Rheinwein.
20 Pfund große Rosinen, gestampft und mit
10 Liter heißem Wasser übergossen, verrührt und dann zu dem Weine gegeben.
10 Pfund Zucker.
20 Liter Kirschsaft.
1/2 Pfund roher Weinstein.

Bei nicht zu kalter Temperatur vergähren lassen. Nach beendigter Gährung werden, um dieselbe ganz abzuschneiden:

10 Liter Weingeist von 95% und
1 Pfund Sève de Bourgogne

zugegossen, im Fasse verrührt und nach einiger Zeit abgezapft und geschönt. Ist der Wein nicht dunkel genug, so muß mit Rothweincouleur nachgeholfen werden. (Kraus, auch Beyse.)

Ebenfalls sehr brauchbar und von demselben Alkoholgehalt, nur fehlt noch der nothwendige Gerbstoff. Im Uebrigen ist auch das vorher Gesagte zu berücksichtigen.

Nr. 10. 10 Maß (14 Liter) Stellwein Nr. 2 oder 5.
27 1/2 „ (40 Liter) Rothwein.
3 Pfund Kirschsaft.
1/4 „ Glycerin, verdünnt mit
1/4 „ Drusenäther.
2 1/2 „ (1 1/2 Liter) Feinsprit.
3/4 „ Burgunder-Essenz, vermischt mit
1/2 „ Cognac-Sprit.
3/4 „ Rothweinkörper.
1/4 „ Traubenkernextract.
1/6 „ Gummi-Kino-Extract.

(Das Uebrige, was bei Bordeaux Nr. 10 gesagt ist.)

(Thein-Müller.)

Empfehlenswerth. Der Drusenäther wird durch 1 Tropfen Cognacöl ersetzt; gibt man noch etwa 100 Gramm Essigäther dazu, so ist mit beiden auch der Cognac-Sprit vorhanden. Das Burgunder-Bouquet ergibt sich aus der Bemerkung Nr. 8 und folgenden Vorschriften.

Nr. 11. Aus schwarzen Trauben nach französischer Art IIa. Sind dieselben gemostert in das Gährfaß gebracht, so untersucht man den Most mit der Wage; zeigt er nicht 9 bis 10⁰ Baumé (66 1/2 bis 75⁰ Oechsle = 14 bis 15% Zuckergehalt), so gibt man so viel einfachen Syrup IIa (Nr. 2) zu, bis diese Höhe erreicht ist. Wenn der Wein vergohren und abgezogen, so setzt man ihm das einfache Aroma der Veilchenwurzel oder der Himbeere und, wenn nothwendig, auch Weingeist zu. Auf die Rückstände gibt man Zuckerwasser, welches man durch den säuerlichen Syrup IIa auf denselben Grad der Dichte hergestellt hat. — Wir erhalten noch einmal so viel Wein, der sich in der Qualität dem der ersten Gährung nähert, sogar noch den Vortheil voraus hat, daß er viel schneller die charakteristische Eigenschaft des Alters annimmt. (Größtentheits nach Jaunay und Maumené.)

Nr. 12. Aus schwarzen Trauben nach französischer Art Ia. Hier wird auf dieselbe Weise verfahren, nur werden die Grade des Mostes durch den einfachen Syrup Ia auf 11 bis 12⁰ Baumé (82 bis 92 Oechsle = 17 bis 18% Zuckergehalt) erhöht. Als zweiter Aufguß dient der säuerliche Syrup Ia und als Bouquet ein Aroma, welches aus Pfirsichblättern (Pfirsichblüthen?) und hauptsächlich aus Himbeeren bereitet ist. (Ebendaselbst.)

Beide zuverlässige Methoden gründen sich theils auf das Gallisiren, theils auf die Verdoppelung durch zwei Gährungen, das einfache Petiotisiren, welches jetzt, weiter fortgesetzt und mit entsprechender Nachhülfe, eine 5- bis 10-fache Menge Wein erzeugt. — Sehr interessant sind die Bouquetmittel, welche die Franzosen anwenden und uns als Fingerzeig dienen können.

Nr. 13. 25 Maß ($37^1/_2$ Liter) weißer Wein werden mit 10 Pfund eingekochtem Schwarzkirschensaft, 5 Pfund Zucker, 6 Pfund Zibeben (Rosinen) und 2 in Scheiben zerschnittenen Citronen der Gährung überlassen und der klar gewordene Wein in Flaschen gefüllt. (Anleitung zur Fabrikation.)

Obgleich kein Burgunder entsteht, so ist diese Anweisung doch eine der besseren, liefert wenigstens einen sehr edlen Tafelwein.

Nr. 14. Auf 90 Maß (135 Liter) gewöhnlichen rothen Weines nimmt man das Weiße von 7 Eiern, 8 Loth Canarienzucker, 4 Loth präparirtes Hirschhorn und 3 Loth gebrannten Alaun, schlägt dieses mit 6 Schoppen reinem Hefenbranntwein und $^1/_2$ Maß von dem rothen Weine zu Schaum, gießt dann dies in das Faß, rührt gut um, und verspundet das Faß ganz leicht. Nach 8 Tagen, wenn der Wein hell geworden, zieht man ihn auf Flaschen, die vorher mit Weingeist oder starkem reinem Fruchtbranntwein ausgeschwenkt worden, und verwahrt dieselben im Keller. (Ebendaselbst.)

Wie leicht erkannt werden wird, reichen die 8 Loth Zucker mit den anderen Substanzen nicht hin, um 135 Liter gemeinen Rothweins in Burgunder zu verwandeln.

Nr. 15.

11,5 Liter Burgunder-Körper (Nr. 3).
10 „ Normalwein (Nr. 3, 4 oder 7).
90 „ Rothwein. (Maier.)

Eine der empfehlenswerthesten Vorschriften.

19. Capwein.

Nr. 1. Die Bereitung des künstlichen Capweins geschieht in England, Spanien und Portugal auf folgende Weise: Man nimmt $2^1/_2$ Pfund Zucker, $^1/_2$ Quentchen gepulverten Coriandersamen, $^1/_2$ Quentchen Gewürznelken, 1 Quentchen englisches Gewürz, alles fein zerstoßen, kocht diese verschiedenen Ingredienzien mit $^1/_2$ Maß Rosen-, $^1/_2$ Maß Orangenblüth-Wasser und eben so viel Wein (Most?)

einige Mal auf, gießt die Flüssigkeit nach dem Erkalten durch Leinwand, und fügt dieselbe zu 16 Maß ordinärem Wein, welcher sich in einem zu 3/4 damit angefüllten Fasse befindet, verstopft das Spundloch und mischt das Ganze 1 Stunde lang wohl untereinander. Nachdem dies geschehen, bringt man das Faß auf ein Lager, füllt dasselbe voll und läßt es einige Wochen ruhig liegen, damit sich der Wein setzen und klären kann; nöthigenfalls kann man auch noch Hausenblase zum Klären hinzufügen. (Köhler und mehrere Receptbücher.)

Vielleicht brauchbar, wenn das etwas über 21 Maß haltende Faß zuletzt nicht mit Wein, sondern mit einem feinen Weinsprite vollgefüllt wird. Wie oben schon angedeutet, wird dieser Wein mit einem Zusatze von frischen oder getrockneten Gichtbeeren dem natürlichen noch ähnlicher, ja ausschließlich aus solchen bereitet, vom echten rothen Capweine nicht zu unterscheiden sein.

Nr. 2.

15 Maß (21 Liter) Stellwein (Nr. 2 oder 5).
22 1/2 „ (32 „) weißer Wein.
1/2 Pfund Glycerin, verdünnt mit
1/2 „ (1/3 Liter) Feinsprit.
2 1/2 „ weißer Zucker, aufgelöst in
2 Maß (3 Liter) heißem Wasser.
5 Pfund (3 „) Feinsprit.
3/4 „ Capwein-Essenz, verdünnt mit
3/4 „ (1/2 Liter) Feinsprit.
1/2 „ Weißwein-Körper.

Man gießt zuerst den Stellwein, sodann den Weißwein und unmittelbar darauf das mit dem Spiritus verdünnte Glycerin und ferner die Zuckerlösung in's Faß, rührt 15 bis 30 Minuten lang gehörig durch und setzt dann den Spiritus und ferner die verdünnte Capwein-Essenz und den Weißwein-Körper zu, worauf man abermals 1/2 Stunde lang kräftig durchrührt und dann das Faß verspundet. Sollte der Wein zu blaß erscheinen, so muß man mit Weißwein-Couleur nachfärben. (Thein-Müller.)

Da die Methode, mit einem Stell- oder Normalwein zu arbeiten, nicht in eines Jeden Absicht liegt, so werden wir dieses an sich gute Recept in denselben Verhältnissen, nur mit einigen unwesentlichen Abänderungen zur direkten Darstellung des Capweins angeben, den Produzenten überlassend, dann darnach oder mit Hülfe jener Grundlage zu verfahren. — Umgerechnet ergeben sich sonach folgende Ansätze:

30 Pfund weißer Zucker in
17 Liter Wasser mit
60 Gramm Citronensäure, langsam unter beständigem Umrühren 1/2 Stunden lang bis zur Weinfarbe gekocht, wenn im Faß erkaltet, dazu
28 Liter Feinsprit,
150 „ weißer Wein,
2 1/2 Pfund Glycerin, verdünnt mit
1 1/2 Liter Feinsprit,
0,2 „ Piment-Essenz, Nr. 48,
0,2 „ Zimmt-Essenz, Nr. 55,

tüchtig umgerührt und, wenn bald zum Gebrauche bestimmt, nach 14 Tagen abgezogen, mit Hausenblase geschönt und nach weiteren 8 Tagen in ein anderes mit Muskatnuß eingebranntes Faß oder klar auf Flaschen gefüllt.

Nr. 3. Durch Gährung.

100 Liter weißer Wein.
0,1 „ Piment-Essenz (Nr. 48).
0,1 „ Zimmt-Essenz (Nr. 55).
20 Pfund Rosinen.
10 „ Zucker.
1 „ Caramel.
8 „ Glycerin.
10 Liter Weingeist von 80%. (Maier.)

Es versteht sich von selbst, daß die Essenzen, der Weingeist und das Glycerin erst nach der Gährung beigefügt werden dürfen. Gute Vorschrift.

Nr. 4. Mittelst Extraction.

100 Liter weißer Wein.
8 Pfund Rosinen.

20 „ Zucker.
20 Gramm Piment
10 „ Gewürznelken.
10 „ Zimmt.
5 „ Weingeist von 80%. (Maier.)

Nur der durch Wasser oder Wein erzeugte und gekochte Extract der Rosinen darf beigesetzt werden, sonst entsteht eine lästige Gährung, die nach dieser Zusammensetzung schon durch den Zucker schwerlich verhütet werden kann.

Nr. 5. Mittelst Essenzen.

100 Liter Normalwein (Nr. 3, 4 oder 7).
10 „ Rosinen-Essenz (Nr. 50).
0,1 „ Piment-Essenz (Nr. 48).
0,1 „ Zimmt-Essenz (Nr. 54 oder 55).
10 „ Weingeist von 80%.
8 Pfund Zucker.
10 „ Glycerin.
1 „ Caramel. (Maier.)

Hier wird eine Gährung durch den höheren Alkohol- und Glycerin-Zusatz nicht aufkommen. Sehr gute Vorschrift.

---

20. Cyperwein und Santorin.

Nr. 1.

20 Maß (30 Liter) sehr alter Muskatwein.
55 „ (80 „) sehr trockener, geistiger, weißer Wein.
5 „ (7 „) Alkohol von 85%.
1 „ (1½ „) Nuß-Extract (Nr. 14).
5 Pfund weißer Zucker.
1 Maß (1½ Liter) Wasser.

Gewürznelken-Extract so viel, um nicht vorzuherrschen.

Man mischt zuerst die Weine, fügt den Alkohol und den Nuß-Extract hinzu, schmilzt den Zucker über Feuer in dem Wasser, und läßt so lange kochen, bis der Zucker eine tiefgoldgelbe Färbung an-

genommen hat; dann gießt man ihn unter die Mischung, rührt ihn tüchtig mit dem Rührscheite untereinander, und fügt allmälig den Gewürznelken-Extract hinzu, und zwar nur so viel, daß der Geschmack nicht zu erkennen ist. Da dieser Extract sehr kräftig, so ist in dem Zusatze besondere Vorsicht nöthig. (Hellenthal-Beyse.)

Es ist nicht einzusehen, warum man Muskatwein, und dazu noch sehr alten anwenden soll, da doch dessen Blume durch die bekannten Beisätze trefflich hergestellt werden kann. In dieser Beziehung dürfte diese Vorschrift mit Hülfe eines Normalweins sehr brauchbar werden.

Nr. 2. 33 Maß (Wiener, badische, sächsische?) Wasser werden mit 8 Maß Saft von unreifen Hollunder- oder Fliederbeeren vermischt, 40 Pfund Zucker, 4 Loth zerschnittener Ingwer und 2 Loth gröblich zerstoßene Gewürznelken dazu gethan. Nun läßt man die ganze Flüssigkeit 1 Stunde sieden, wobei man den Schaum fleißig abschöpft, nimmt sie vom Feuer, läßt sie so weit abkühlen, daß sie mit etwas Hefe zur Gährung angestellt werden kann, und läßt sie 3 Tage gähren. Hierauf bringt man die Flüssigkeit in ein anderes Gefäß, welches davon angefüllt wird, fügt noch 1 1/2 Pfund zerquetschte große Rosinen hinzu, läßt so lange Alles liegen, bis der Wein vollkommen klar geworden ist, und zieht ihn nun auf Flaschen. (Köhler und in mehreren Receptbüchern. Kreplin setzt 30 Quart (oder 35 Liter) Wasser zu der angegebenen Quantität.)

Ohne dieses Fabrikat selbst bereitet zu haben, läßt sich kein Urtheil fällen, und zum Probiren haben wir deshalb keine Lust, weil wir vermuthen, daß dieses Decoct vielleicht einen trinkbaren, aber keinen Cyperwein liefern würde. Uebrigens hat Mackenzie-Eisenbach dieselbe Vorschrift etwas genauer mitgetheilt und dabei bemerkt, daß dieser Wein mit dem feinen starken, von der Insel Cypern kommenden, in Rücksicht auf Farbe, Geschmack und Geruch so viele Aehnlichkeit habe, daß die besten Kenner dadurch getäuscht worden seien. Dieses Urtheil veranlaßt uns, auch dessen Recept hier vorzuführen.

Auf 10 Gallonen (45 1/2 Liter) Wasser bringe man 10 Quart (11 1/2 Liter) Saft von weißen Hollunderbeeren (unreife oder Früchte von Sambucus nigra leucocarpa?), den man durch gelindes Drücken mit der Hand ausgepreßt hat, so daß die Samenkörner nicht verletzt werden. Auf jede Gallone (4 1/2 Liter) der Flüssigkeit setzt man

3 Pfund portugiesischen Zucker hinzu und zu dem Ganzen 4 Loth Ingwer und 2 Loth Gewürznelken. Diese Mischung wird unter fortwährendem Abschäumen gegen eine Stunde lang gesotten und in einem offenen Gefäß mit Bierhefe, in die man eine geröstete Brodschnitte getaucht hat, 3 Tage lang der Gährung überlassen; hierauf in ein Fäßchen gebracht, welches gerade davon angefüllt wird und 1 1/2 Pfund zerquetschte Rosinen hineingelegt, bis man sie abläßt, welches nicht früher geschehen darf, als bis sich die Flüssigkeit aufgehellt hat.

Nr. 3.

100	Gewichtstheile	(50 Liter)	süßer Wein.
6	„	3 3/4 „)	Alkohol (von 96%).
4	„	(4 Pfund)	Zucker.
1	„	(1 „)	florent. Veilchenwurzauszug
1	„	(1 „)	Wallnußschalessenz.
2	„	(2 „)	Auszüge von gerösteten bittern Mandelschalen. (Leuchs.)

Mit einem süßen Normalwein vielleicht ein entsprechendes Produkt liefernd.

Nr. 4. Mittelst Essenzen.

100	Liter	Normalwein (Nr. 3, 4 oder 7).
0,4	„	Hollunderblüthen-Essenz (Nr. 41).
0,04	„	Macis-Essenz (Nr. 44)
0,02	„	Kinogummi-Essenz (Nr. 43).
2	„	Nuß-Essenz (Nr. 46 oder 47).
0,01	„	Gewürznelken-Essenz (Nr. 38).
0,01	„	Zimmt-Essenz (Nr. 54 oder 55).
2	Pfund	Caramel.
8	„	Glycerin.
5	Liter	Weingeist von 80%. (Maier.)

Auffallend ist, daß so vielerlei Essenzen aufgeführt, Kino so gering bedacht und der Hauptcharakter des Cyperweins, der Bittermandelgeschmack, ganz ignorirt und dafür die Gewürznelken-Essenz als die Hauptsache angegeben wurde. Hier müssen gemachte Proben über den Werth dieser Vorschrift entscheiden.

Nr. 5. Mit Weinkörper.

10 Liter Cyperwein-Körper.
100 „ Normalwein (Nr. 3, 4 oder 7).

(Maier.)

Da haben wir dieselbe Aromatisirung, die, wie eben gesagt, versuchsweise angewendet werden muß.

Nr. 6. Durch Extraction.

100 Liter weißer Wein.
12 Pfund Rosinen.
16 „ Zucker.
20 Gramm Gewürznelken.
10 „ Piment.
10 „ Zimmt.
1 Pfund Caramel.
5 Liter Weingeist von 80%.

(Maier.)

Man sehe die Bemerkung in der vorhergehenden Abtheilung Nr. 5

Nr. 7. Santorino mittelst Essenzen.

100 Liter Normalwein (Nr. 3, 4 oder 7).
0,5 „ Bittermandel-Essenz (Nr. 32).
0,01 „ Kinogummi-Essenz (Nr. 43).
0,01 „ Chinarinden-Essenz (Nr. 34).
0,01 „ Gewürznelken-Essenz (Nr. 39).
200 Gramm Caramel.
8 Pfund Glycerin.
5 Liter Weingeist von 80%.
1 „ Rothwein-Couleur. (Maier.)

Diese Mischung ist selbst in der Wärme ungährungsfähig und dürfte ein erwünschtes Produkt liefern.

---

21. Lacrimae Christi.

Nr. 1. Hiezu bedient man sich des gewonnenen Sekts (§ 28 Nr. 1) im fertigen Zustande. Diesem setzt man so viel Syrup von schwarzen Herzkirschen zu, daß er eine dunkle Farbe annimmt und eine liebliche Säure behält. Die Kirschen müssen zu diesem Behufe vorher von den Kernen befreit sein, worauf sie zerquetscht und der Saft ausgepreßt wird. Diesen kocht man in einem nicht glasurten, irdenen oder porzellanen Gefäße mit seinem gleichen Gewicht Zucker versetzt, ein paarmal auf, und gießt dann das Gekochte durch Flanell. Man läßt nun den Wein auf einem Fasse sich klären, und hebt ihn zum Gebrauch auf. (Lose Blätter aus einer ältern Schrift, auch Köhler.)

Aelteres Verfahren, welches den nachfolgenden weit nachsteht, jedoch namentlich zur Hebung des Bouquets bedeutend verbessert werden kann, wenn man $^1/_{10}$ der Kirschkerne zerstoßt, und den Saft frisch mit gleichem Gewichte Zuckers bei der Bereitung des Sektes selbst vergähren läßt.

Nr. 2.

25 Liter guter rother Wein,
2 Pfund Zucker,
$^1/_2$ „ Coriander,
60 Gramm Mohnblüthen,
125 „ Safran und
4 „ Catechu

werden zusammen 1 Minute lang gekocht, nach dem Erkalten mit 625 Gramm Weingeist vermischt und dann filtrirt. Hierauf füllt man den Wein auf Flaschen und versiegelt dieselben sorgfältig. (Chevalier.)

Die Quantität des Corianders ist viel zu groß und würde den Wein ungenießbar machen. Und warum kochen, den Alkohol fortjagen, und nicht gähren lassen? So — erfolgt in den Flaschen jedenfalls noch eine Gährung, die dann dieselben zersprengt oder ein so bedeutendes Depot erzeugt, daß der Wein nur zu $^4/_5$ rein eingeschenkt werden kann. Also — nicht kochen und erst nach der vollendeten Gährung, wenn der Wein klar geworden, auf Flaschen füllen.

Nr. 3.

70 Maß (100 Liter) guter, alter, tiefdunkler Rothwein.
5 „ (7 „) Traubensyrup oder statt dessen
7 Pfund weißen Candiszucker.
6 Maß (8 1/2 Liter) Alkohol von 85%.
1 „ (1 1/2 „) Nuß-Extract (Nr. 14).
1 Weinglas Kino-Extract (Nr. 19).

Man löse den Candiszucker im Weine auf und mische dann alle angegebenen Ingredenzien sorgfältig mit dem Rührscheite. Der Wein hat 4 bis 6 Wochen im Keller zu lagern, worauf er abgezogen wird. (Hellenthal-Beyse.)

Als ungährungsfähige Zusammensetzung empfehlenswerth.

Nr. 4.

100	Gewichtstheile	(50 Liter)	guter süßer Wein.
5	„	(5 Pfund)	Zucker.
5	„	(3 Liter)	Alkohol von 96%.
1	„	(1 Pfund)	Catechutinctur.
1	„	(1 „)	Nußschalenessenz.
1	„	(1 „)	Veilchenwurzessenz.

(Leuchs.)

Mit Anwendung eines Normalweins, dann aber ohne den Zuckerzusatz, empfehlenswerth, nur muß der rothen Farbe durch Malvenblüthe nachgeholfen werden.

Nr. 5. Mittelst Essenzen.

100 Liter dunkler Rothwein.
0,05 „ Hollunderblüthen-Essenz (Nr. 41).
0,01 „ Macis-Essenz (Nr. 44).
0,05 „ Chinarinden-Essenz (Nr. 34).
5 „ Rosinen-Essenz (Nr. 50).
8 Pfund Zucker.
10 „ Glycerin.
8 Liter Weingeist von 80%. (Maier.)

Als ungährungsfähige Composition sehr gut.

Nr. 6. Durch Weinkörper.

13 Liter Lacrimae-Christi-Körper.
100 „ Normalwein (Nr. 3, 4 oder 7).
(Maier.)

Hier fehlt die Farbe, welche entweder mit Kirschsaft oder Malven beigebracht werden muß. Im Uebrigen empfehlenswerth.

Nr. 7. Italienischer Rothwein. Man nimmt 3 Theile rothen Most und 1 Theil rothen Wein, welcher zuvor durch Frost concentrirt worden, und setzt auf jede Ohm (50 Liter) 3 Quentchen Gewürznelken, 2 Loth Eichenrinde und 1/2 Pfund Zucker zu, läßt diese Mischung gähren und im Fasse abhellen. (Riefli.)

Nimmt man statt des Mostes, welcher ungekocht keinen Zweck hat, einen Normalwein, setzt statt der Wasseraustreibung durch Gefrierenlassen dem rothen oder auch weißen Weine etwas Weingeist, resp. schwarze Malven oder Kirschsaft zur Färbung bei, so wird dasselbe Resultat erzielt; ebenso kann die Eichenrinde durch Kino-Gummi oder Traubenkern-Extract (Nr. 1) ersetzt werden.

---

22. Madeira.

Nr. 1. Um Madeira-Wein nachzuahmen, zerquetscht man 15 Pfund Johannisbeeren und eben so viel Stachelbeeren, gießt 12—15 Pfund Wasser dazu, und läßt Alles 16 Stunden ruhig stehen, dann gießt man das Flüssige durch Leinwand ab, drückt das Dicke aus, bringt sämmtliche Flüssigkeit in ein Fäßchen und stellt dieses zum Abklären in einen Keller oder an einen andern kühlen Ort. Wenn dieses geschehen, wird die Flüssigkeit, ohne das Fäßchen zu bewegen, in ein anderes Fäßchen abgezogen, und ungefähr auf 7 Pfund derselben 1 Pfund Franzbranntwein gemischt, worauf man das Fäßchen zuspundet. Nach 3 Monaten hat man einen vortrefflichen Wein, den man dann in Bouteillen zieht. (Riefli, auch Thon.)

Hier ist jedenfalls der Wasserzusatz zu gering und außerdem der Zucker übersehen, denn aus diesen Früchten allein, welche nur 6 bis 8% Zucker und 1 1/2 bis 2 1/2 % Säure enthalten, kann kein Madeira hergestellt werden. Zu 30 Pfund zerdrückten und nicht ausgepreßten

Johannis- und Stachelbeeren müßen 50 Pfund Wasser und 20 Pfund Zucker kommen, um diesen Zweck zu erreichen; dann wird aber ein köstlicher Wein gewonnen. Man vergleiche Heft III des Weinkellers.

Nr. 2.

8 Flaschen (6 Liter) weißer Wein,
1 Pfund Zucker,
1 „ zerstoßene Feigen,
1/2 Drachme Rhabarber,
1 Gran Aloe soccotrin,
1/2 Unze Lindenblüthe,
1/4 „ Hollunderbläthen.

Das Ganze 2 Minuten gekocht, dann 1 1/2 Flasche Weingeist hinzugefügt und filtrirt. (Hinnen, auch Helbling, und merkwürdiger Weise auch bei Chevalier.)

Gibt eine Arznei zum Laxiren, aber keinen Madeira.

Nr. 3. Ein gereinigtes Faß bringt man in ein ordentlich warmes Zimmer, füllt es bis auf circa 1/2 Schuh mit weißem Landwein oder gutem Most an, setzt auf 25 Maß (37 1/2 Liter) Wein 3 Pfund zerbröckelten weißen Zucker und 6 Pfund von den Stielen befreite Rosinen dazu. — Nachdem diese Masse 3 Tage gelegen und einigemal geschüttelt, gießt man auf das gleiche Quantum 25 Tropfen zerflossenes Weinsteinöl und 15 Tropfen Vitriolgeist, rüttelt das Faß circa 1/4 Stunde und verschließt das Spundloch um die Hälfte. Nach 2 Tagen beginnt die Gährung und während derselben wird das Rütteln öfter wiederholt und nach 14 Tagen verschlägt man das Spundloch besser. Würde der Fall eintreten, daß die Gährung nicht erfolgte, so hat man von dieser Flüssigkeit einige Maß zu wärmen (doch nicht heiß) und sie in's Faß zu bringen. Nach 4 Wochen werden dem Weine noch 2 Pfund zerstoßenen weißen Zucker zugesetzt und das Faß in den Keller gebracht. Nach einigen Tagen wird sich ein Bodensatz gebildet haben, und man hat daher den Wein in ein sauberes mit einer Muskatnuß ausgebranntes Faß zu bringen,

das Trübe zu filtriren und dem Hellen beizusetzen. Der Wein wird sich dann völlig klären und ist keiner besondern Behandlung mehr unterworfen. Nach einigen Wochen wird er geprüft und, wenn er allenfalls nicht hell wäre, so hat man ihn zu schönen. — Zu allen diesen (Weinen) dürfen nur höchst reinliche Fässer genommen, auch sollen dieselben ja nicht geschwefelt werden. (Roth=Dobler und auch in den beiden Anleitungen.)

Die Führung zu einer normalen Gährung ist in dieser Vorschrift sehr gut angegeben; sonst sind auch die Verhältnisse so zweckmäßig, daß ein guter Wein entstehen wird, der nur noch als Aroma etwas Mandel= und Nuß=Extracts bedarf, um einen facounirten Madeira vorzustellen.

Nr. 4. Französische und englische Art ohne Gährung. Auf 3 Ohm (480 Liter) Picardan, Cap, Teneriffa, Marsala oder sonst trockenen Wein giebt man den oben sub 3 aufgeführten Mandel=Extract. — Dann kocht man 10 Pfund Malaga=Rosinen mit 50 Liter des Weines in einem verschlossenen Kessel, presst dieselben fest aus, befeuchtet sie nochmals mit anderm Wein und presst Alles nochmals bestens aus. Diesem Liqueur setzt man 10 Liter 50% Weingeist zu, ferner 1 Flasche Nußbranntwein, sub 4. (Voltz.)

Dann wird wohl Alles gemischt, was versäumt wurde, anzuführen.

Hier hätten wir noch eine Art Normalwein, der jedoch in einer anderen Zusammensetzung bereitet werden müßte, und zwar aus folgenden Gründen: 1) geben 10 Pfund Rosinen einer Flüssigkeit von 480 Liter nicht Süße genug, 2) sind 10 Liter Weingeist von nur 50%, so viel als 5 Liter Weingeist, nicht hinreichend, in 480 Liter Wein die Gährung zu verhindern und 3) ist das Kochen des Weines durch das Verdunsten des Alkohols stets mit Verlust verbunden, abgesehen davon, daß es in einem geschlossenen Gefäße oder Kessel nicht möglich ist. Man wird deshalb die Rosinen in Wasser kochen, außerdem aber noch einen bedeutenden Zuckerzusatz und eine viel größere Menge Weingeist nothwendig haben, wenn der Wein ungährungsfähig und einem Madeira ähnlich werden soll. — Dieselbe Vorschrift finden wir auch etwas ausführlicher in Hellenthal=Beyse, wo nur 7 Eimer, etwa 400 Liter Wein, aber den anderen Verhältnissen gegenüber immerhin noch zu viel angenommen

sind. Beide Recepte liefern keinen Madeira, wie die nachstehende, so wie die unten folgenden Vorschriften beweisen und dieses harte Urtheil rechtfertigen werden.

Nr. 5. Madeira und Sherry aus deutschem Wein vermittelst Gährung. Man nimmt 3 Ohm (480 Liter) 4- bis 5 jährigen weißen Wein, setzt 100 Pfund Rosinen zu und legt das Faß in einen Raum, der nicht weniger als 18° R Wärme hat; läßt den Nußgeist (Nr. 4), den Mandel-Extract (Nr. 3) und, wenn man Sherry machen will, den Essig- und Salpeteräther mitgähren. Wenn man findet, daß beinahe alle Süße verschwunden ist, setzt man 10 Liter reinen Weingeist (90 %) zu, zieht den Wein auf ein anderes Faß und legt ihn kühl, schönt oder läßt klar werden, was im Keller bald geschehen ist. (Voltz.)

Hier erhalten wir schon ein ganz anderes Verhältniß: 100 Pfund Rosinen zu 480 Liter Wein, gegen oben 10 Pfund zu 480. Und selbst diese Menge, wie auch die 10 Liter Weingeist sind kaum hinreichend, den Wein süß und kräftig zu machen. Hellenthal-Beyse hat dasselbe Recept, gibt aber nur 7 Eimer=396 Liter Wein an, und damit ist das Verhältniß der Richtigkeit doch etwas näher gebracht.

Nr. 6. Man digerirt in gelinder Wärme.

20 Loth gereinigten Bienenhonig,
25 „ stärksten Weingeist,
1 „ Hopfenspitzen mit
6 1/4 Pfund französischem Wein,

setzt 1 Loth Tinctur von gebranntem Zucker hinzu und filtrirt auf Flaschen. (Weinbüchlein.)

Diese Mischung kann durch den Alkoholzusatz von etwa 11% nicht in eine Gährung gelangen und mag im Kleinen, nicht aber bei größerem Betriebe dienlich sein.

Nr. 7. Man digerirt 14 Tage lang

11 1/4 Pfund guten weißen Wein,
2 „ stärksten Spiritus,

1 1/2 Pfund weißen Zuckersyrup,
2 Loth gestoßenes Sassafrasholz,

und setzt dann 2 Loth Tinctur von gebranntem Zucker hinzu. Schließlich filtrirt man auf Flaschen. (Dasselbe).

Auch diese Mischung von (14,75:2=100:)13 1/2% Alkohol-Gehalt ist ungährungsfähig, vielleicht eher im Großen anwendbar. Dann muß aber zuerst das Sassafrasholz im Spiritus digerirt, die Colatur mit dem Zuckersyrup vereinigt und zuletzt mit dem Weine gemischt werden.

Nr. 8. Man läßt

40 Pfund frischen Stachelbeersaft und
40 " Johannisbeersaft von schwarzen Johannisbeeren (Gichtbeeren) mit
5 " weißen Zucker

gähren und füllt nach beendigter Gährung das Klare auf Flaschen. (Dasselbe).

Sehr gut gemeint, allein in den Verhältnissen nicht richtig, denn 1) reicht ein Zuckerzusatz von nur (85:5=100:) 6% nicht hin, 2) würde der Wein ohne Wasserzuguß zu sauer werden und 3) eher einem Capweine als einem Madeira gleichen. Diesen kann man nur durch weiße Johannisbeeren nachahmen und zwar nach folgender Vorschrift:

40 Pfund zerdrückte Stachelbeeren,
40 " " weiße Johannisbeeren.
140 " Wasser,
50 " Zucker,

oder noch besser 30 Pfund Zucker und nach der Gährung d. h. nach dem Abziehen von den Trestern 6 Liter Weingeist von 96%.

Nr. 9. Auf englische Art. Auf 1 Eimer (56 1/2 Liter) guten weißen Wein kommen

15 Pfund Farinzucker,
15 " Honig,
4 Maß (5 3/4 Liter) fuselfreier Branntwein von 36 Grad und
4 Loth trockene Hopfenblüthe.

Die Mischung wird in dem Fasse durch 8 Tage täglich ein Mal gut durchgeschüttelt und bleibt dann weitere 14 Tage ruhig liegen. Hierauf wird sie durch einen Filzsack filtrirt, auf ein reines, geschwefeltes (?) Faß gebracht, später mit Gelatine geschönt und nach einigen Monaten auf Flaschen gezogen. (Hellenthal-Beyse.)

Dasselbe empfehlenswerthe Recept hat auch Rawald aufgeführt, der ebenfalls 1 Eimer weißen Landweines angibt. Diese verschiedenen Maße verursachen oft eine große Confusion, da die Verhältnisse in den Vorschriften oft total umgeändert werden. So könnte man z. B. hier geneigt sein, in dem Rawald'schen Eimer den preußischen von 70 Liter und in dem eben aufgeführten den österreichischen von 56 1/2 Liter zu vermuthen. In dem Gewichte oder in den Pfunden dagegen ist der Unterschied kaum nennenswerth.

Nr. 10. Man läßt

8 Unzen rohen Farinzucker,
8 „ gewöhnlichen Honig,
8 „ Alkohol von 36 Grad,
2 Quentchen und 2 Skrupel Hopfen

einige Tage lang mit 4 Pfund guten weißen Weins maceriren, und gibt dann das Filtrat als Madeira. Sollte die Dosis Hopfen etwas zu stark befunden werden, was je nach dem Geschmacke verschieden ist, so müßte man sie vermindern. Dieser künstliche Madeira wird besonders zum Ansatze des in den Apotheken vorräthigen China-Weines empfohlen. (von der Sorge nach dem Journal des conn. usuelles).

Im Haushalte vielleicht dienlich.

Nr. 11. Aus Johannistrauben. Um aus Johannisbeeren einen dem Madeira nicht blos ähnlichen, sondern vollkommen gleichen Wein zu gewinnen, darf man dieselben weder kochen, was früher zur leichtern Saftgewinnung für Tischwein empfohlen wurde, noch ihre Säure auf 7 1/2 Promille reduziren; ersteres würde die Gährungsfähigkeit des Saftes schwächen, welche in ihrer vollen Kraft zu erhalten ist, da zur Erlangung eines Weines von 18 bis 20% Alkohol-

gehalt, wie der Madeira, dem Moste bis zu 32% Zucker zugesetzt werden müssen; letzteres darf nicht geschehen, weil der Wein, um sich dem Geruche und Geschmack nach zu wahrem Madeira auszubilden, 8 bis 10 Jahre auf dem Lager behalten werden muß und während dieser Zeit die Säuren eines so alkoholreichen Weines sich allmälig von selbst um 2—3 Promille vermindern, weshalb der Säuregehalt nur bis auf 8½ Promille reducirt werden darf. Zu Madeira kann daher nur Saft von wenigstens 15 Promille Säuregehalt verwendet werden, und auf 100 Quart (114½ Liter) solchen Saftes sind dann zuzusetzen: 35 Quart Wasser und 128 Pfund Zucker. Einigermaßen läßt sich die Saftgewinnung aus den zu Madeira bestimmten Früchten jedoch dadurch befördern, daß man denselben, indem man die von den Stielen getrennten Beeren portionenweise in einem Bottige zerquetscht, nach und nach etwa 20% des Gewichts der Früchte Wasser von 45 bis 50° R. zusetzt und ebenso die mit den Beerenrückständen gefüllten Säcke nach dem ersten Pressen ebenfalls, um wieder Wasser anzuziehen, in solches legt. (Weingeheimnisse.)

Da eine Zuckerlösung mit nur 25% vollkommen ausgährt, so ersetzt man den übrigen Zucker besser durch Weingeist, der auch den Wein in kürzerer Zeit zur Reife bringt. Der Wasserzusatz ist zu gering, denn die Johannisbeeren enthalten nicht 15, sondern oft 24 und mehr Promille Säure, erfordern daher, um diese nur auf die Hälfte zu bringen, schon gleiches Gewicht, hier somit nicht 40, sondern 114½ Liter Wasser. Trotz jener wissenschaftlichen Erörterung müssen wir oben auf Nr. 8 und in Bezug der Saftgewinnung auf das III. Heft des Weinkellers verweisen.

Nr. 12.

50 Maß (70 Liter) Neszmélyer oder Klosterneuburger.
20 „ (28 „) Plattenseewein, stark und alt.
2 „ (2¾ „) Nußextract (Nr. 14).
2 „ (2¾ „) Bittermandelextract (Nr. 16).
4 Pfund weißer Candiszucker.
10 Maß (14 Liter) Weingeist von 58 Grad.

Man löst zuerst den Candiszucker in 8 Maß (11 Liter) Wein kalt auf, schüttet die Auflösung in das Faß, gießt alle weiter ange-

gebenen Substanzen nach und rührt noch tüchtig mit dem Rührscheite um. Nachdem der Wein 6 Wochen bis 2 Monate im Keller gelagert, kann man ihn auf Flaschen abziehen. (Hellenthal-Beyse.)

Nach unserer Ansicht sind 4 Pfund Zucker zu 200 Pfund Wein viel zu wenig; außerdem kann durch einen größeren Zuckerzusatz und die Hälfte mehr Weingeist auch jeder andere alte Weißwein von nicht über 6 Promille Säuregehalt dazu verwendet werden, wie auch selbst Beyse zu demselben Recepte in seiner Kellerwirthschaft statt jenes einen guten, starken, weißen Wein vorschlägt.

Nr. 13. Pariser Art.

77 Maß (109 Liter) guter, weißer Wein.
6 Pfund Colonialzucker.
6 „ gelber aromatischer Honig.
6 Maß (8 ½ Liter) Branntwein von 58 Grad, fuselfrei.
½ bis 1 Loth Hopfenblüthe.

Der Zucker wird in 6 Maß (8 ½ Liter) Wein warm aufgelöst. Die Auflösung wird mit den übrigen Substanzen auf ein Faß gefüllt und 1 Monat im Keller lagern gelassen. Nach dieser Zeit zieht man den Wein klar ab. (Hellenthal-Beyse.)

Vollkommen einverstanden, wenn der Zucker statt in Wein in eben so viel Wasser gelöst und à la Paris etwas aufgekocht wird.

Nr. 14. Amerikanische Art.

64 Gallonen (290 Liter) guter weißer Wein.
8 Pfund Farinzucker.
8 „ Honig.
8 Gallonen (36 Liter) Weingeist von 58 Grad.
½ „ (2 ½ „) künstliche Madeira-Essenz.

Die Mischung bleibt 1 Monat liegen und wird dann auf Flaschen abgezogen. (Hellenthal-Beyse.)

Vielleicht empfehlenswerth, nur etwas zu viel Wein im Verhältniß der anderen Substanzen. Man vergleiche die beiden folgenden Vorschriften. Die Essenz ist kein Geheimniß und kann nach den angeführten Recepten oder den essentiellen Weinkörpern von Jedermann angefertigt werden.

Nr. 15. 4 Pfund geläuterten Honig und 8 Pfund Raffinade werden in 1 Anker (34 1/2 Liter) Landwein vertheilt, 1 Loth Pottasche und 1 1/2 Loth Weinsteinsäure zugemengt und der Gährung unterworfen. Nach ziemlich beendeter Gährung wird der Wein abgezogen, auf ein anderes Faß gefüllt, 2 Quart (2 1/3 Liter) höchst gereinigter Weingeist von 86% hinzugesetzt und in den Wein ein Beutelchen gehängt, in welchem sich 5 Loth Hopfen befinden. Wenn das Faß lose zugespundet, läßt man die Gährung vollkommen beendigen, zieht den Wein auf ein anderes, davon voll werdendes Faß, spundet zu und verwahrt es im Keller. Nach 14 Tagen zieht man den Wein auf Flaschen. — Den Honig läutert man, wenn eine beliebige Menge Landhonigs mit der Hälfte Wasser gelinde gekocht, fleißig abgeschäumt, hierauf durch ein wollenes Tuch gegossen und dann bis zur Syrupsdicke abgedampft wird. (Köhler, Leuchs und auch in Receptbüchern.)

Sehr gute und empfehlenswerthe Vorschrift.

Nr. 16.

64 Theile (32 Liter) guter, weißer Wein.
8 „ (8 Pfund) Farinzucker.
8 „ (8 „) Honig.
8 „ (4 3/4 Liter) Alkohol von 36 Grad (oder 85%).
1/3 „ (166 Gramm) Hopfenblüthe.

Man läßt die Mischung einige Tage weichen und filtrirt; sodann kommt die Hopfenblüthe, von der man auch weniger nehmen kann (weniger nehmen muß), hinzu. Zuviel Hopfenblüthe macht den Wein etwas bitter. (Simon.)

Ist hier mit dem ehevorigen Recept nicht eine Verwechslung oder ein Irrthum vorgegangen? Auffallend sind die gleichen Zahlen, aber noch auffallender die beiderseits ausgedrückten so groß verschiedenen Verhältnisse. Wo liegt die Wahrheit, oder sind beide unabhängig?

Nr. 17.

90 Liter Piccardan, trocken.
2 „ Traubensyrup.
4 „ Weingeist.
2 „ Nußschalenessenz.
2 „ Bittermandelschalenessenz.

Nr. 18.

3 Ohm (welche? 150, 300 oder 480 Liter) Wein.
10 Liter Weingeist.
10 Pfund Malvasiertrauben (Rosinen?).
1 1/2 „ süße Mandeln.
1/2 „ bittere Mandeln.
1 Flasche Nußextract.

(Leuchs.)

Beide Recepte sind brauchbar, das erste auch mit irgend einem süßen Normalweine, das zweite aber nur dann, wenn auch ein solcher oder noch Zucker beigesetzt wird. — Es wundert uns, daß der erfahrene Verfasser nicht etwas Buttersäure zu dem Alkohol oder Butteräther als direkten Zusatz empfohlen hat.

Nr. 19.

180 Liter Stellwein (Nr. 1 oder 6).
30 „ Marsala oder alter Rhein- oder Ungarwein.
3 „ ungebrannte Cognac-Mandelmilch (Nr. 9 b).
2 Pfund Sève de Madère.
1 Liter Gummi-Kino-Extract (Nr. 10).
5 „ Cognac.

Farbe mit Zuckercouleur, welche man am besten selbst bereitet und den Zucker nicht zu braun röstet, er erhält dadurch einen sehr feinen Geschmack. (Kraus, auch Beyse.)

Wie aus vorstehenden Recepten zu ersehen, wird mit etwas Hopfen, Mandel- und Nußextract die ganze Madeira-Gähre erreicht sein. Uebrigens steht es dahin, ob dieser Wein nicht zu stark ausfallen wird, denn die zugesetzten 30 Liter Wein können den hohen Alkoholgehalt des Stellweins, von etwa 25 Volumprozent, nicht auf das natürliche Maß vermindern; wenigstens scheint der Zusatz von

Cognac überflüssig, dessen Geschmack durch einige Tropfen Cognacöl und etwas Essigäther leicht ersetzt werden kann. In den vorstehenden Nummern haben wir zuverlässigere Vorschriften kennen gelernt.

Nr. 20.

12 Maß (17 Liter) Stellwein (Nr. 2 oder 5).
26 „ (37 „) weißer Wein.
1/2 Pfund Glycerin, verdünnt mit
1/2 „ (1/3 Liter) Feinsprit.
2 1/2 „ weißer Zucker, aufgelöst in
2 Maß (3 Liter) heißem Wasser.
2 Pfund Feinsprit.
3/4 „ Madeira-Essenz, verdünnt mit
1/2 „ Drusenäther.
1 „ Weißweinkörper.

Verfahren wie bei dem Capwein (§ 19 Nr. 2).

(Thein-Müller.)

Direkt dargestellt mit einigen Abänderungen lautet das Recept:

30 Pfund weißer Zucker, in
20 Liter Wasser mit
60 Gramm Citronensäure langsam unter beständigem Umrühren 1/2 Stunde lang bis zur Weinfarbe gekocht; wenn erkaltet im Faß dazu
23 Liter Feinsprit mit
2 Tropfen Cognacöl (Oenanthäther).
200 Liter weißer Wein.
2 1/2 Pfund Glycerin mit
1 1/2 Liter Feinsprit gemischt.
3 Pfund Madeira-Essenz, diese nach vorstehenden besseren Recepten bereitet.

Nr. 21.

50 Maß (75 Liter) weißer Wein,
20 Pfund gereinigter Honig,
1 „ Hopfen,
1 Schoppen Carameltinctur und
5 Maß (7 1/2 Liter) rectific. Alkohol

werden in ein Faß gebracht, das man an einen kühlen Ort stellt und gut verspundet, damit die Gährung nur langsam vor sich gehen kann. Nach 8 bis 10 Monaten wird der klare Wein in Flaschen gefüllt und nochmals 4 bis 5 Monate lagern lassen. (Anleitung zur Fabrikation.)

Langwieriges Experiment; sonst gute Composition.

Nr. 22. 160 Liter leichter Landwein und 5 Pfund Madeira-Essenz werden gut gemischt. Vorher werden 30 Pfund Zucker mit einem Theile obigen Weines aufgelöst und zugesetzt, sowie 5 Pfund Wein-Glycerin, das Ganze tüchtig verarbeitet und mit Madeira-Couleur gefärbt. (Von einer Essenz-Fabrik.)

Was von den Essenz-Geheimnissen zu halten, haben wir oben schon erörtert.

Nr. 23. Ohne Wein.

15 Liter feiner Weinsprit von 90%,
5 Pfund Madeira-Essenz,
6 „ Wein-Glycerin,
25 „ Zucker,
3 „ Rosinen, gekocht und ausgepreßt,

werden mit Wasser versetzt, bis 100 Liter erreicht sind, dann wird der Wein gefärbt. (Ebendaher.)

Auf dieselbe Weise sollen auch die anderen Liqueurweine hergestellt werden können, nur mit mehr oder weniger Zucker und den entsprechenden Essenzen. — In dieser Vorschrift fehlt, wenn nicht in der Essenz vorgesehen, etwas Säure, die durch krystallisirte Citronensäure in oben bereits angegebenem Verhältniß beigebracht werden kann. Besser ist jedoch immer ein Weinzusatz. Da die Essenz allein 24 Mark kostet, so kommt dieser Pseudo-Madeira ziemlich hoch zu stehen.

Nr. 24. Mittelst Essenzen nach französischer Art.

100 Liter Normalwein (Nr. 3, 4 oder 7).
400 Gramm Caramel.
4 1/2 Pfund Zucker.

4 1/2 Pfund Honig.
0,2 Liter Hopfen-Essenz (Nr. 42).
5 „ Weingeist von 80%.
12 Pfund Glycerin.

Man bringt 80 Liter Normalwein in das Faß; in den übrigen 20 Litern löst man in der Mischkufe zuerst den Zucker, Honig und das Caramel. Erst wenn diese Körper ganz klar gelöst sind, setzt man das Glycerin zu, mischt dieses wieder durch sorgfältiges Rühren mit dem Wein, gießt sodann den Weingeist und zum Schlusse die Hopfen-Essenz hinzu, vermischt alles gut und läßt die Flüssigkeit in einem dünnen Strahle in das Faß fließen. Wenn man auf diese Art verfährt, so mischen sich die Flüssigkeiten sehr gleichmäßig und die Lagerzeit wird abgekürzt. (Maier.)

Da die Franzosen unsere Meister, so verdient diese Vorschrift vor allen anderen unsere besondere Aufmerksamkeit.

Nr. 25. Mittelst Essenzen nach deutscher Art.

100 Liter Normalwein (Nr. 3, 4 oder 7).
0,5 „ Bittermandel-Essenz (Nr. 31).
0,5 „ „ „ (Nr. 32).
0,4 „ Nuß-Essenz (Nr. 36 oder 47).
5 „ Rosinen-Essenz (Nr. 50).
8 Pfund Glycerin.
1 „ Caramel.
5 Liter Weingeist von 80%. (Maier.)

Sehr gute Zusammensetzung.

Nr. 26. Mittelst Weinkörper a)

6 Liter Madeira-Körper.
100 „ Normalwein (Nr. 3, 4 oder 7).
(Maier.)

Das Produkt wird dem nach vorstehendem Recept bereiteten ähnlich werden.

Nr. 27. Mittelst Weinkörper b)

26 Liter Madeira-Körper.
100 „ Normalwein (Nr. 3, 4 oder 7).

(Maier.)

Wird dem Weine Nr. 25 gleich werden.

Nr. 28. Durch Gährung.

100 Liter weißer Wein.
7 „ Bittermandel-Essenz (Nr. 31).
7 „ „ „ (Nr. 32).
14 „ Nuß-Essenz (Nr. 46 oder 47).
20 Pfund Rosinen.
5 „ Glycerin.

Die gequetschten Rosinen lasse man mit dem (Normal-?) Weine im Manipulationsraume bei 18° Wärme so lange gähren, bis der süße Geschmack nicht mehr vorschlägt; dann läßt man den Wein in das Lagerfaß ab, in welches man früher die Essenzen, gemischt mit dem Glycerin gebracht hat. Beim Abziehen des Weines seiht man denselben durch dicke Leinentücher; die Hefe, welche mitgeht, setzt sich nebst Weinstein im Lagerfasse rasch zu Boden, so daß man nach einigen Wochen klar abziehen kann. Die Trester werden ausgepreßt, mit 5 Liter gewöhnlichem Wein angerührt und nochmals abgepreßt. Nach etwa 2monatlichem Lagern kann der Wein auf Flaschen gefüllt werden. (Maier.)

Als Gährwein wohl besser als der von Nr. 25, mit dem er jedoch große Aehnlichkeit hat, nur weniger süß schmeckt.

Nr. 29. Durch Extraction.

100 Liter weißer Wein.
24 Pfund Zucker.
12 „ Honig.
4 Liter Weingeist von 80%.
30 Gramm Hopfen.
1 Pfund bittere Mandeln. (Maier.)

Fast dieselbe Vorschrift haben wir in unserer künstlichen Weinbereitung (2. Aufl. 1874, Seite 50), aber als Gährwein mitgetheilt, und wir glauben, daß auch die vorstehende Composition mit 4 Liter Weingeist nicht ruhig bleiben wird und deßhalb auf eine einfache Extraction keinen Anspruch machen kann. Extractweine sind immer geringerer Qualität, was auch der Verfasser ganz richtig bemerkt hat, hier aber keine Berücksichtigung findet.

23. Weißer Malaga.

Nr. 1.

14 Maß (22 Liter) weißer Champagnerwein, aber nicht moussirenden.

18 Pfund dürre Damas-Traubenbeeren (Malaga- oder Damascener-Rosinen).

8 Loth gedürrte Pfirsichblüthe.

Man bringt die Traubenbeeren und Pfirsichblüthen in ein Faß oder anderes Geschirr, das groß genug ist, und gießt den Wein darüber, läßt es 5 bis 6 Monate stehen und sorgt, daß es in den 3 oder 4 ersten Monaten mehrere Mal gerüttelt wird. Nach 1 Monat oder 6 Wochen Ruhe zieht man den Wein ab, preßt den Satz aus und bewahrt ihn wohlverstopft 1 Monat lang ruhig auf, damit er sich abkühlen kann; dann wird er mit Hausenblase geschönt und 15 Tage darauf in Flaschen abgezogen.

Von diesem kann man nachher auch Muskatwein von Malaga machen, wenn man wieder so viel Traubenbeeren von Muskattrauben, gedürrte Hollunderblüthe und weißen Wein de Chablis nimmt. (Riefli.)

Ob die Grundlage Champagner-, Chablis- oder anderer Wein, das ist ganz gleich, wenn derselbe nur mittlerer Qualität, nicht zu sauer und 1- oder 2-jährig ist. Die bei uns nicht häufig vorhandenen Pfirsichblüthen können durch Mandel-Extract (Nr. 3) ersetzt werden. Thon hat dasselbe Recept mitgetheilt und bemerkt, daß man dazu auch Stachelbeerwein nehmen könne.

Nr. 2.

8 Flaschen (6 Liter) weißer, guter, aber leichter Wein.

1 Pfund zerstoßene Malagatrauben (-Rosinen).

2 Pfund Zucker.
2 Drachmen Cardamomenblüthen.
1 „ Cachou oder Cassia.

Das Ganze wird 2 Minuten gekocht; wenn es erkaltet ist, fügt man 1 Flasche Weingeist hinzu und colorirt mit Caramel. (Hinnen.)

Sehr zweifelhaft; besser durch Gährung. Catechu oder Zimmtcassie?

Nr. 3. 6 Liter weißer Wein.
250 Gramm Weingeist von 33 ° Baumé.
15 „ Hopfenkeime.
8 „ Hollunderblüthen.
4 „ Orangenblüthenwasser.
250 „ caramelisirter Honig.

Man läßt Alles bis auf den Honig 2 Tage lang im Wein und Alkohol maceriren, seiht durch und setzt dann den Honig hinzu. Wenn hierauf die Gährung in gehöriger Weise vor sich gegangen, so füllt man nach 10 Tagen den Wein auf Flaschen.

(Chevalier, auch Leuchs.)

In den Verhältnissen richtig und brauchbar, bekommt aber einen Muskatellergeschmack.

Nr. 4. Man nimmt
16 Flaschen alten weißen Wein,
4 Pfund gepulverten Zucker,
8 Gramm Catechu,
15 „ Saflor und
2 Pfund ächte, gehörig zerquetschte Malaga-Rosinen,

läßt Alles miteinander nur 1 Minute lang kochen und filtrirt, wenn es erkaltet ist, durch einen Beutel. Hierauf bringt man den Wein in ein mit Theer bestrichenes Gefäß, damit er den Geschmack davon annimmt, und nach einigen Tagen wird er auf Flaschen gefüllt.

(Chevalier.)

Nur nicht kochen, sondern gähren lassen und mit dem Theer vorsichtig sein.

Nr. 5. Aus Obstwein. Man nimmt zu einem Ansatz von 25 Maß ($40^1/_2$ Liter) 1 Quentchen Vanille, 1 Quentchen Safran, 10 Pfund Rosinen, denen die Kerne ausgenommen sind, und 4 Flaschen Rum. Dieses alles wird in ein aufrecht stehendes Fäßchen gebracht und 25 Maß gut eingesottener, 3 Jahre alter Obstwein hinzugegossen. Nun läßt man die ganze Mischung circa 3 bis 4 Wochen gähren, zieht sie hernach ab und schönt sie mit Eiern oder etwas Hausenblase. Nach diesem wird der Wein in Flaschen gefüllt, in welchen er sich, je länger er aufbewahrt bleibt, desto besser macht. (Rauber, auch in Riekler's Weinpflege, 2. Aufl. Stuttgart 1865.)

Fehlerhaft. Gut eingesottener Obstwein? Rum zur Gährung? 1 Quentchen Vanille zu 40 Liter, während 1 Loth zur Parfümirung von 4000 Liter ausreicht?

Nr. 6.

Zu 70 Liter Naumburger (oder geringer) Wein setzt man
12 Pfund braunen Kochzucker,
28 „ große Rosinen,
$7^1/_2$ Neuloth ($4^1/_2$ Loth) englisches Gewürz und

läßt dieses Gemisch in der Temperatur der Gährung (15 bis 20 º R.) stehen. Sobald die Gährung vollendet, läßt man den Wein vom Gefäße ab, preßt die Rosinen aus und setzt das Ausgepreßte mit etwas Weinsprit und 250 bis 300 Gramm Malaga-Essenz dem Weine zu. (Kölling, auch Simon, ohne die letztere.)

Einverstanden, nur dazu noch 2 Liter Weingeist mit Mandelextract und 1 Atom Schifftheer-Essenz.

Nr. 7. 1 Eimer ($56^1/_2$ Liter) guter Wein.
20 Pfund große Rosinen, zerquetscht.
10 „ brauner Farinzucker, gestoßen.
5 Loth englisches Gewürz, gestoßen.

Man mischt alle Ingredientien in einem Fasse, setzt 4 Loth in Wasser aufgelöste Preßhefe hinzu und läßt in einem Raume von 18º R. Wärme gähren. Nach vollendeter Gährung wird der Wein auf ein reines Faß abgezogen. Man setzt dann 3 Halbe ($1^1/_2$ Liter)

Weingeist von 58 Grad hinzu. Nach einer Lagerung von 2 Monaten wird der Wein abgezogen, geschönt und, nachdem er klar geworden, auf Flaschen gefüllt. (Hellenthal-Beyse, auch Rawald. Die Anleitung zur Fabrikation hat dieselben Verhältnisse zu 50 Maß oder 75 Liter.)

Dem vorhergehenden gleich.

Nr. 8. 8 Pfund weißer Farinzucker werden in 6 Quart (7 Liter) gutem Landwein warm aufgelöst, die warme Auflösung zu 24 Quart (27 1/2 Liter) Landwein gegossen und 2 Loth gereinigter Weinstein hinzugesetzt, gut durchgerührt mit 8 Loth Weißbierhefe, zur Gährung gestellt; wenn diese beendigt, setzt man dem auf ein Faß abgezogenen Wein so viel gebrannte Zuckerauflösung hinzu, daß die Farbe derjenigen des Malaga gleicht, spundet das Faß fest zu, bringt es in den Keller und zieht nach 14 Tagen Ruhe den Wein auf Flaschen. (Köhler und in mehreren andern Receptbüchern.)

Gibt einen verbesserten Landwein, aber durchaus keinen Malaga.

Nr. 9.

80 Pfund (40 Liter) Wein.
16 „ (10 Liter) Weingeist (von 96%).
12 „ Zucker.
10 „ Zuckersyrup.
4 Loth gestoßener Caffee.
1/2 „ Rosmarin.
1 „ Quassia.

Letztere 3 Substanzen werden 48 Stunden mit 1 Maß des Weingeistes ausgezogen. Zuletzt wird mit Caramel gefärbt und mit Hausenblase geschönt. (Leuchs.)

Dieser Malaga scheint nicht allein mit Zucker, sondern auch mit Weingeist übersetzt zu sein.

Nr. 10.

90 Liter Wein.
3 Pfund (schwach 2 Liter) Weingeist (von 96%).

5 „ Traubensyrup.
30 Gramm Theeressenz. (Leuchs.)

Dazu muß schon ein sehr milder oder süßer Wein gewählt und der Weingeist in der Quantität erhöht werden.

Nr. 11.

60 Maß (64 Liter) Wein.
3 Pfund (schwach 2 Liter) Weingeist (von 96%).
16 „ gebrannter Zucker.
Etwas Theeressenz.

Bouquet durch etwas Essigäther, oft auch etwas Piment, Pomeranzenblüthenwasser, Hollunderblüthe und Veilchenwurz. (Leuchs).

Auch hier ist der Alkoholzusatz noch zu gering gegriffen. Wenn der verwendete Wein selbst 8% enthalten soll, so werden doch nur höchstens 10 Gewichtsprozent erreicht, was für Malaga viel zu wenig ist. Und dann darf der Zucker nicht stark gebrannt, sondern nur bis zur gelben Weinfarbe gekocht sein.

Nr. 12.

100 Pfund (50 Liter) süßer Wein.
3 „ Weingeist (von 96%).
3 bis 4 „ Zucker.
2 „ Wallnußschalenessenz.
15 Gramm Theeressenz. (Leuchs.)

Diese Mischung scheint ihrem Zwecke eher zu entsprechen, besonders durch die Verwendung eines bereits alkoholisirten Normalweines.

Nr. 13.

200 Liter Stell- (oder Normal-) Wein (Nr. 1 oder 6).
20 „ Cognac.
3 Pfund Sève de Malaga.

Etwas dunkel gefärbt mit Zuckercouleur. (Kraus, auch Beyse.)

Nach dieser Vorschrift erhält man einen Liqueur von etwa 30% Alkoholgehalt, aber keinen Malagawein; es muß daher ent-

weder der Cognac ignorirt oder wenigstens noch 1/3 des Ganzen guter alter Wein zugesetzt werden.

Nr. 14.

16 Maß (23 Liter) Stell- (oder Normal-) Wein (Nr. 2 oder 5).
22 „ (31 Liter) weißer Wein.
1/4 Pfund Glycerin, verdünnt mit
1/4 „ Feinsprit.
3 „ (2 Liter) Feinsprit.
3/4 „ Malaga-Essenz.
3/4 „ Drusenäther.
3/4 „ Weinveredlungsessenz.

Man gießt zuerst den Stellwein, sodann den Weißwein und unmittelbar darauf das verdünnte Glycerin und den Spiritus in's Faß, rührt, 1/4 bis 1/2 Stunde gehörig durch und setzt dann die verdünnte Malaga-Essenz und schließlich die Weinveredlungs-Essenz hinzu, rührt abermals 30 Minuten lang kräftig durch und verspundet dann das Faß. Sollte der Wein eine zu geringe Farbenstärke haben, so muß man mit Weißwein-Couleur nachfärben. (Thein-Müller.)

Ohne Verwendung eines Normalweines ergibt sich folgende Zusammensetzung:

20 Pfund weißer Zucker in
7 Liter Wasser mit
60 Gramm Citronensäure langsam unter beständigem Umrühren 1/2 Stunde lang gekocht; wenn im Fasse erkaltet, dazu
24 Liter Feinsprit mit
2 Tropfen Cognacöl vermischt.
150 Liter weißer Wein.
1 1/2 Pfund Glycerin mit
1 Liter Feinsprit versetzt.
2 1/2 Pfund Malaga-Essenz.

Letztere als Nuß- und Mandel-Extract, mit 1 Liqueurgläschen Theeressenz. Ueber Weinveredlungs-Essenz siehe Heft VII, S. 109 und 114. Das empfohlene Umrühren ist zwar zweckgemäß, eine innige Vereinigung der im spezifischen Gewichte so sehr verschiedenen Flüssigkeiten wird aber besser durch ein sofortiges Abstechen erzielt.

Nr. 15. Man nehme auf 1 Ohm (100 Liter?) starken Franzbranntwein, 1 Simmer frische, grüne und noch ganz weiche, welsche Nüsse, schneide diese fein, werfe 2 Loth englisch Gewürz zu, lasse alles im Fasse mit dem Franzbranntwein liegen und versüße nachher, wenn Farbe und Geschmack des Malaga erzielt ist, die Flüssigkeit durch hinreichenden Zusatz von geläutertem Zucker, worauf man sie filtrirt und auf ein anderes Faß zieht. (Weingeheimnisse.)

Wirklich ein Weingeheimniß, denn ohne Zusatz von Wein würde ein guter Nuß-Liqueur, aber kein Malaga erzeugt werden.

Nr. 16. 125 Maß (187 Liter) Traubenmost, wie er von der Kelter läuft, wird 1/4 Stunde gekocht und geschäumt, dann 25 Pfund von den Stielen befreite Rosinen nebst 1 Loth fein geriebener Muskatnuß und 2 Loth chinesischer Thee dazu gethan, noch 1/4 Stunde gekocht und dann erkalten lassen. Nun wird ein 2 Saum (300 Liter) haltendes Faß mit Mußkatnuß ausgebrannt, der gekochte Most mit allen Species und 4 Loth Senfmehl hineingethan, das Faß mit frischem Most vollgefüllt, verspundet, dann 3 Monate liegen lassen und auf Flaschen abgezogen. (Anleitung zur Fabrikation.)

Mit einigen Abänderungen und wenn in nicht geschlossenem Fasse gährend in Weingegenden vielleicht brauchbar.

24. Malvasier und Marsala.

Nr. 1. Malvasier.

100	Pfund	(50 Liter) süßer Wein.
4	„	Zucker.
4	„	(2 1/2 Liter) Alkohol (von 96%).
2	„	Bittermandelschalenessenz.
1/2	„	Hollunderblüthe. (Leuchs.)

Sehr brauchbar, wenn der süße Wein ein Normalwein oder auch bereits schon an 10 Gewichtsprozent Alkohol enthält.

Nr. 2. Malvasier. 60 Maß (64 Liter) guter Birnmost werden um 1/3 eingekocht, mit 4 Pfund Traubenzucker der Gährung

überlassen und durch Einhängen einer Mischung von 1 Loth Zimmt, 1 Loth Gewürznelken, 2 Loth Süßholz, 2 Loth Hollunderblüthen, 1 Loth Ingwer und 1/4 Loth Muskatnuß aromatisirt. (Leuchs.)

Diese Gewürze sind in so großer Menge vorgeschrieben, daß sie für 500 bis 1000 Liter Wein hinreichen würden. Ist ein Weingeistzusatz übersehen?

Nr. 3. Marsala.

100 Liter Normalwein (Nr. 3, 4 oder 7).
0,1 „ Hollunderblüthen-Essenz (Nr. 41).
0,1 „ Muskatnuß-Essenz (Nr. 45).
0,1 „ Traubenkern-Essenz (Nr. 52).
10 „ Weingeist von 80%.
200 Gramm Caramel.
4 Pfund Glycerin. (Maier.)

Sehr empfehlenswerth.

Nr. 4. Italienischer Wein. Hierzu werden erfordert 8 Pfund kleine Rosinen. Man bringt sie in einen reinen Sack von grober Leinwand, der etwas befeuchtet ist, und reibt solche zwischen den Händen, damit die kleinen Stiele gelöst werden. Man schüttet hierauf die Rosinen in ein Gefäß mit Landwein, um die Stiele abzuwaschen. Dann zerstößt man sie in einem hölzernen Mörser, und bringt das Gestampfte in ein Weinfaß, gießt ein Eimer (70 Liter) Landwein hinzu, filtrirt den Wein, welcher die Stiele enthält, durch Flanell, gießt auch diesen in das Faß, setzt nun noch 7 1/2 Pfund große Rosinen (gebrüht und zerdrückt) hinzu, ferner 10 Pfund Zucker, 1 Loth gereinigte Pottasche und 1 1/2 Loth krystallisirte Weinsteinsäure. Man behandelt dann Alles ganz so, wie bei dem Sekt (Nr. 1) angegeben ist. (Lose Blätter aus einem älteren Werke.)

Alte, aber immer noch brauchbare Vorschrift, die nur mit den Rosinenstielen zu ängstlich ist.

---

25. Muskatweine.

Nr. 1. Muskatellerwein.

60 Quart (70 Liter) Landwein.
20 Pfund weißer Farinzucker.
30 „ große Rosinen.
1 Loth gereinigte Pottasche.
1 1/2 „ krystallisirte Weinsteinsäure.

Das Faß wird mit einer 1 Tag in Weingeist gelegenen Muskatnuß eingeräuchert, sonst Alles so behandelt, wie bei dem Sekt (Nr. 1) angegeben ist. — Wenn die Fermentation im Fasse bald beendigt, d. i. 6 bis 8 Tage vorher, so bringt man 4 bis 5 Loth getrocknete und von den Stielen befreite Flieder- oder Hollunderblüthen, die in ein Beutelchen von Leinwand gebunden sind, hinein. Der auf solche Weise gewonnene Wein ist dem besten natürlichen gleich. (Lose Blätter aus einer älteren Schrift.)

Auch diese alte Vorschrift ist nicht zu verwerfen; nur muß der in Wasser oft ekelhaft riechende Farin durch weißen Melis ersetzt werden.

Nr. 2. Frontignac. Dieser Wein wird ganz auf dieselbe Weise aus denselben Materialien und in denselben quantitativen Verhältnissen zubereitet, wie der vorhergehende. Wenn aber die Gährung bald beendigt ist, nemlich 6 bis 8 Tage vorher, bringt man 3 Loth Blätter von Scharley oder wilden Salbei (Salvia sclarea) nebst 4 Loth getrocknete Fliederblumen, beides in einem Beutelchen von Leinwand in das Faß und läßt nun die Fermentation damit vollends beendigen. (Ebendaselbst.)

Vor der Salvia sclarea brauchen wir wohl hier nicht mehr zu warnen, nachdem dieses im VII Heft schon genügend geschehen ist. Mit Hollunderblüthen leistet etwas Muskatnuß- oder Macis-Essenz dasselbe, wenn nicht Trefflicheres.

Nr. 3. Muscat factice.

21 Maß (33 Liter) weißer Chablis wein.
20 Pfund Muskatentraubenbeeren (Muskat-Rosinen).
1 „ Hollunderblüthe.

Behandelt wie Malaga (Nr. 1.). (Riefli, auch Thon, Jaunay und Maumené 2c.

Dazu ist auch jeder andere nicht zu sauere Wein geeignet. Wer längere Zeit in Paris gelebt, wie Riefli, hat bis in sein hohes Alter die französischen Weine in seinen Gliedern stecken.

Nr. 4. Muskatwein. Man erhält diesen, wenn man auf 37 1/2 Maß (58 1/2 Liter) des (unten) beschriebenen Canariensekts (Nr. 2) 8 Loth klein zerstoßene trockene Fliederblumen (Hollunderblüthen), in einem Beutel von grober Leinwand gebunden, zusetzt, das Faß wohl verspundet und 14 Tage ruhen läßt. Nimmt man den leinenen Beutel wieder heraus, so hat dann der Wein einen Muskatgeschmack angenommen, und es wird selbst Kennern schwer halten, ihn von dem ächten zu unterscheiden. (Riefli, auch Thon und mehrere Receptbücher.)

Einfach und gut.

Nr. 5. Muscat de Frontignan.

8 Flaschen (6 Liter) weißer Wein.
2 Pfund zerstoßene Muskatellertrauben (Muskat-Rosinen).
2 „ Zucker.
1 Drachme zerstoßene Muskatnuß.
1 Unze Hollunderblüthen.

Das Ganze 2 Minuten gekocht; wenn es erkaltet, füge man 1 Flasche Weingeist hinzu und filtrire. (Hinnen.)

Nicht kochen, sondern gähren lassen mit nachfolgender Alkoholisirung.

Nr. 6. Muskatwein. In ein Faß bringt man:

50 Maß (75 Liter) Wein.
20 Pfund zerschnittene Korinthen.
15 „ zerbrockten weißen Zucker.
6 „ gewöhnlichen Syrup.

1/4 Loth Vitriolgeist.
3/8 „ zerflossenes Weinsteinöl.
3 Maß (4 1/2 Liter) lauwarmen Wein.

Hierauf verspundet und rüttelt man das Faß tüchtig; so wie die Flüssigkeit anfängt zu brausen, wird der Spund weggenommen und das Faß 2—3 Wochen ruhig liegen gelassen, und so bald man bemerkt, daß das Brausen nachgelassen, so bringt man dem Wein noch 2 Quintchen gebrannte Austerschalen bei und schüttelt ihn noch einmal untereinander. Das Faß läßt man nun ruhig liegen, bis sich der Wein völlig geklärt hat; alsdann bringt man oben an dem Bodensatz einen Hahnen an, hängt darunter einen Lappen von Flanell und zieht den Wein in Flaschen über. (Roth-Dobler, auch in der Anleitung.)

Aus dieser Mischung entsteht zwar ein guter süßer, aber kein Muskat-Wein, selbst wenn die kleinen Korinthen „zerschnitten" werden.

Vollständiger oder verbessert ist dieses Recept in Rawald und in Hellenthal-Lübeck mitgetheilt, wie beiderseits zum Vergleichen folgt:

1	Eimer (70 Liter)	1	Eimer (56 1/2 Liter) weißer Wein.
20	Pfund	24	Pfund große Rosinen.
5	„	6	„ kleine „
15	„	18	„ weißer Zucker.
5	„	6	„ Syrup.
90	Tropfen	90	Tropfen Vitriolgeist.
130	„ Weinkernöl(?)	130	„ Weinsteinöl.

Bevor die Ingredienzen in das Faß kommen, werden solche mit 4 Quart (5 Liter) warmem Weine, der aber nicht zu heiß sein darf, gemischt. Siehe auch Ungarwein Nr. 6).

In dem letzteren Werke ist noch bemerkt: Wenn man auf die angegebene Menge aller Sachen statt 18, 24 Pfund weißen Zucker, und alles, wie hier beschrieben worden ist, behandelt, so erhält man eine gute Nachbildung des Canariensekts. — Wenn man auf die angegebene Menge aller Sachen 24 Pfund Farinzucker, statt weißen Zucker nimmt, und alles nach Vorschrift behandelt so soll man einen ungarischen Wein erhalten. — Um jedoch die nach obiger Vorschrift bereitete Flüssigkeit als Muskatwein erzeugen zu können, ist es nothwendig, daß man, sobald sich die Flüssigkeit nach der Gährung aufgehellt hat, auf jede Maß derselben 1/2 Quentchen (somit 150 bis 180 Gramm) stark gebrannte Austerschalen mische.

Hierdurch erhält der Wein denjenigen Geschmack, welcher dem Muskatweine vorzüglich eigen ist, und ihn so sehr auszeichnet.

Demnach ist im ersten Recept unter dieser Nummer der Zusatz von Austerschalen nicht richtig angegeben. Uebrigens bewirkt ein Zusatz von 60 Gramm Hollunderblüthen einen noch feineren Muskatgeschmack. Nach mehreren Receptbüchern wird durch eine Zugabe von 2 Loth Hollunderblüthen zu dem Tokayer Nr. 7 auch ein Muskateller gewonnen.

Nr. 7. Muskatwein. Gerade wie Malaga (§ 16 Nr. 8.), nur daß man, statt des rothen Calabre, Muskat-Calabre zusetzt, der nicht theuerer als der rothe kommt. — Dem dazu verwendeten Wein setzt man, statt der Schifftheer-Essenz

1/2 Pfund gestoßene Muskatblüthe (Macis) und
3 „ Hollunderblüthe zu.

(Voltz, auch im Weinbüchlein.)

Auch hier wäre über den Muskat-Calabre dasselbe zu bemerken, was bei dem rothen Malaga (§ 16, Nr. 8) gesagt worden ist, jedoch könnte der Bezug dieses Hilfsmittels, wenn auch höher im Preise und ebenfalls künstlich gewürzt, eher empfohlen werden. Die angegebenen Aromaten werden übrigens hinreichend genug den gewünschten Muskatgeschmack zum Ausdruck bringen.

Nr. 8. Muskatwein von Frontignan.

16 Flaschen (12 Liter) alter guter weißer Wein.
2 Pfund Zucker.
1 „ Muskat-Rosinen.
4 Gramm geriebene Muskatnuß.
15 „ Hollunderblüthen.

Alles wird miteinander vermischt und 8 Tage lang macerirt; hierauf wird 1/2 Liter Weingeist zugesetzt, das Ganze filtrirt und auf Flaschen gefüllt. (Chevalier.)

Angenommen, jedoch, nachdem die Rosinen mit heißem Wasser angebrüht und zerdrückt, gähren lassen.

Nr 9. Muskat-Lunel.

41 Liter billiger Wein,
10 „ reines Wasser,

5 Liter Weingeist von 90%,
11 Pfund Zucker,
125 Gramm Muskat-Lunel-Essenz,

gut zusammen gemischt und gelagert. (Kölling.)

Sehr gute Composition, welche nicht gähren kann. Der Zucker muß in dem Wasser etwas gekocht und während dem abgeschäumt werden. Die Essenz besteht aus Hollunderblüthe und Muskatblüthe, infundirt in Weingeist.

Nr. 10. Muskatellerwein ad 1). Zu 6 rhnl. Ohm (960 Liter) Traubenmost nimmt man 2 hess. Maß (4 Liter) rectificirten Branntwein von 25° Cartier (65% Tralles) und 1/2 Pfund sauberen Coriander. Dieser wird in einen reinen erdenen Hafen gethan, der Branntwein darüber gegossen und fest zugebunden, damit der Geist nicht entweiche, dann 2 mal 24 Stunden ruhig stehen lassen, hierauf zu dem Wein (? Most!) gegossen und mit demselben gähren lassen. — Der so behandelte Most bekommt einen angenehmen Muskatellergeschmack. (Nunzger.)

Coriander liefert mehr ein Riesling- als ein Muskateller-Bouquet.

Nr. 11. Derselbe ad 2). Man nimmt zu einer hess. Ohm (160 Liter) 8 Loth trockene Fliederblumen (Hollunderblüthe) ohne Stiele, thut diese in eine gläserne Flasche, übergießt sie mit 1 Maß (2 Liter) gutem Wein, verschließt dieselbe gehörig, presst dann nach 5 bis 6 Tagen die Flüssigkeit aus und setzt sie dem Weine zu. (Nunzger.)

Auch dieses gibt keinen französischen Muskatellerwein, wenn auch ein Muskatgeschmack ausgeprägt ist.

Nr. 12. Muskat-Frontignan.

72 Maß (103 Liter) trockener, weißer Wein.
9 „ (13 „) Alkohol von 85%.
8 Pfund weißer Candiszucker.
1 Maß (1 1/2 Liter) Muskat-Essenz (Nr. 22).

(Hellenthal-Beyse.)

Sehr gut, ungährungsfähig und bald flaschenreif.

Nr. 13.

75 Maß (106 Liter) guter, etwas süßer, weißer Wein.
7 „ (10 „) Alkohol von 85 %.
6 Pfund weißer Candiszucker.
1 1/2 Maß Muskat-Essenz (Nr. 22). (Hellenthal-Beyse.)

Ebenfalls sehr gut. Mit mehr und weißem Zucker, der in etwas Wasser weinfarbig gekocht, noch besser. In Beyse's eigener Schrift sind 8 Maß Alkohol und statt Muskat-Essenz 1 1/4 Pfund einjährige, gut getrocknete und ausgesuchte Fliederblüthen angegeben, die auch wir vorziehen würden.

Nr. 14. Künstlicher Frontignac.

10 Theile Zucker.
20 „ frische Hollunderbeeren.
2 „ Weinstein.
5 bis 10 „ Wasser.

Auch wird oft gebrannter Zucker und Weingeist zugesetzt.
(Thon, auch Leuchs.)

Liefert einen angenehmen rothen Hollunderbeerwein.

Nr. 15. Derselbe mit Traubenmost. Man koche gewöhnlichen Traubenmost bis zur Hälfte ein, schäume die Flüssigkeit oft ab, und so wie der Most abnimmt und verdunstet, setze man immer wieder frischen zu. Nachdem der so eingekochte Most erkaltet ist, seihe man ihn durch ein dichtes Tuch, thue ihn in ein Faß und verstopfe den Spund mit einer gebogenen Röhre, deren anderes Ende in ein Gefäß mit Kalkwasser sich eintauchet. Nach einem Monate wird diesem so lange gegohrenen Weine der vierte Theil seines Gewichtes entkernte Muskatellertrauben zugesetzt, die man auf dem Stroh abgewelkt und dann recht zerquetscht hat, ohne daß man die Haut der Traubenbeeren von dem Moste absondert. Sobald nun die sichtbare Gährung vollendet und die Flüssigkeit hell ist, wird sie auf Flaschen gezogen. (Thon.)

In Weingegenden, wo Muskatellertrauben noch ziemlich reif werden, — oder sollen es Muskat-Rosinen sein? — mag dieses Verfahren einen der edelsten Muskatweine liefern. Mit einfachem Zucker-

zusatz und einem Muskateller=Bouquet wird übrigens ein ziemlich ähnliches Produkt gewonnen.

Nr. 16. Muskatellerwein, den bekanntlich die Muskatellertrauben liefern, läßt sich durch Zusatz von kalcinirten oder stark gebrannten Austerschalen auch nachahmen. Man wirft nämlich in ein Faß, welches 40 rhein. Maß (80 Liter) hält, 5 Loth gut kalcinirte Austerschalen und rührt Alles tüchtig durcheinander. Hierdurch verliert der Wein nicht nur einen Theil seiner Säure, sondern erhält auch nach einigen Tagen den vollkommenen Muskatellergeschmack. (Thon.)

Empfehlenswerth, aber nur um einem gewöhnlichen oder leeren Weine einen leichten Muskatellergeschmack zu geben.

Nr. 17. Muscat Lunel. Man nimmt 4 Pfund Muskat= oder auch Malaga=Rosinen, mit 6 Liter heißem Wasser angebrüht und leicht zerdrückt, 1 Pfund weißen Zucker und 10 Gramm Hollunderblüthe zu 12 Liter leichtem, weißem Wein, läßt gähren, zieht später ab, gibt zuletzt 1/2 Liter Weingeist dazu, klärt durch Lagern oder Hausenblase und füllt endlich auf Flaschen. Man glaubt einen wirklichen Muscat Lunel zu trinken. (Privatmittheilung.)

Zuverlässige Vorschrift.

Nr. 18. Frontignac. 15 Theile Zucker, 20 Theile Rosinen, von den Stielen befreit und zerrissen, 120 Theile Wein lasse man unter den üblichen Umständen gähren und füge gegen das Ende der Gährung noch 1/2 Theil Fliederblüthen hinzu. Endlich, nachdem die Gährung vollendet ist, ziehe man den Wein auf ein anderes Faß ab und lasse ihn sich klären. (Kreplin.)

Ebenfalls gutes Recept.

Nr. 19. Muskatwein.

60	Gewichtstheile	(30 Liter) süßer Wein.
16	„	(10 „) Weingeist (von 96 %).
16 bis 18	„	(Pfund) hellbraun caramelisirter Zucker.

1/2	Gewichtstheile	(Pfund)	Feigen.
1/4	„	(„)	Hollunderblüthen.
1/32	„	(16 Gramm)	Coriander.
1/32	„	(16 „)	arabisches Gummi.
1/128	„	(4 „)	Vanille.

(Leuchs.)

Der Alkoholzusatz, auf (94 : 16 = 100 :) 17 Gewichtsprozent berechnet, ist zu hoch gegriffen. Im Uebrigen dürfte dieser Wein, besonders aus einem leichteren Normalweine bereitet, angenehm und sehr gewürzhaft werden.

Nr. 20.

60	Gewichtstheile	(30 Liter)	süßer Wein.
3	„	(2 „)	Weingeist (von 96%).
15	„	(Pfund)	hellbraun caramelisirter Zucker.
12/32	„	(180 Gramm)	Hollunderblüthe.
2/32	„	(30 „)	Muskatblüthe.
2/32	„	(30 „)	Anis.

(Leuchs.)

Mit Hülfe eines Normalweins und etwas mehr Weingeist ebenfalls sehr empfehlenswerth.

Nr. 21.

100	Gewichtstheile	(50 Liter)	süßer Wein.
5	„	(3 „)	Weingeist (von 96%).
5	„	(Pfund)	hellbraun caramelisirter Zucker.
1	„	(„)	Hollunderblüthe.

Etwas Muskatblüthe und Anis. (Leuchs.)

Ebenso, was vorher gesagt ist, und noch mehr Weingeist, weil die Quantität größer.

Nr. 22.

100	Gewichtstheile	(50 Liter)	süßer Wein.
10 bis 15	„	(Pfund)	hellbraun caramelisirter Zucker.
2/32	„	(30 Gramm)	Hollunderblüthe.
2/32	„	(30 „)	Coriander.
1/4	„	(125 „)	Anis.

4/32 Gewichtstheile (60 Gramm) geschältes Süßholz.
1/32 „ (15 „) Basilien= (Basilikum=?) Kraut.
(Leuchs.)

Ohne Anwendung eines bereits alkoholisirten Normalweins ist diese Vorschrift unbrauchbar.

Nr. 23. Muscat Lunel.

220 Liter Stellwein (Nr. 1 oder 6).
1 Pfund Sève de Muscat-Lunel oder statt dessen ein Aufguß von
2 Liter Cognac auf
1/2 Pfund gestoßene Muskatblüthe und
1 1/2 „ Hollunderblüthe,
welchen man nach 24stündigem Stehen durch Flanell gießt und dem Weine beigibt. (Kraus, auch Beyse.)

Mit einem weiteren Zusatz eines gewöhnlichen Weins vielleicht besser, weil über 25 Volumprozent Alkohol; sonst sehr gut.

Nr. 24. Frontignac.

200 Liter Stellwein (Nr. 1 oder 6).
20 „ Cognac.
2 „ Gummi=Kino=Extract.
2 Unzen Essigäther.
Zuckercouleur, wenn nöthig.
Etwas Verschnitt mit altem Rhein= oder Ungarwein kann nicht schaden. (Kraus, auch Beyse.)

Noch alkoholreicher und deshalb nicht zu gebrauchen. Und wo ist das Muskatellerbouquet? Gummi=Kino macht nur herb, Essigäther kein Gewürz.

Nr. 25. Muskatwein. Zu 1 Eimer bayer. à 64 Maß (69 Liter):

1/4 Pfund (140 Gramm) Hollunderblüthe, und
1 Loth (17 1/2 „) gestoßener Coriander und
1/2 „ (9 Gramm) feine Vanille, in einigen Maß Wein 48 Stunden digeriren.

1/2 Eimer (34 1/2 Liter) Wein.
8 Maß (8 1/2) Liter) Weingeist.
20 Pfund (22 1/2 Pfund) Zucker, mit
1/2 „ (280 Gramm) Feigen, in 1/3 Wasser gekocht.

Was fehlt, an reinem Wasser nachschütten. Wenn der Wein zusammengesetzt, gleich (mit Eiweiß) geschönt, ist er des andern Tags krystallhell. (Privatmittheilung.)

Von Nr. 19 kaum verschieden und ebenfalls zu stark, aber haltbar und sehr wohlschmeckend.

Nr. 26. Muskateller.

12 Maß (17 Liter) Stellwein (Nr. 2 oder 5).
26 „ (37 „) weißer Wein.
1/2 Pfund Glycerin, verdünnt mit
1/2 „ (1/3 Liter) Drusenäther.
3 Pfund weißer Zucker, aufgelöst in
2 1/2 Maß (3 1/2 Liter) heißem Wasser.
3 1/2 Pfund (2 Liter) Feinsprit.
3/4 „ Muskateller-Essenz, verdünnt mit
3/4 „ Feinsprit.
1 „ Weißwein-Körper.

Verfahren wie beim Capwein (Nr. 2). (Thein-Müller.)

Nach directer Fabrikation:
32 1/2 Pfund weißer Zucker, in
20 Liter Wasser mit
60 Gramm Citronensäure langsam unter beständigem Umrühren 1/2 Stunde lang gekocht; wenn im Faß erkaltet, dazu
27 Liter Feinsprit, mit
2 Tropfen Cognacöl.
200 Liter weißer Wein.
2 1/2 Pfund Glycerin, mit
1 1/2 Liter Feinsprit verdünnt.
3 Pfund Muskateller-Essenz,
diese durch irgend einen Extract, am Besten vielleicht Nr. 25.

Nr. 27. Muskat-Lunel.

12 Maß (17 Liter) Stellwein (Nr. 2 oder 5).
26 „ (37 „) weißer Wein.

½ Pfund Glycerin, verdünnt mit
½ „ (⅓ Liter) Drusenäther.
4 „ weißer Zucker, aufgelöst in
3 „ heißem Wasser.
2½ „ (1½ Liter) Feinsprit.
¾ „ Muskat-Lunel-Essenz, vermischt mit
¾ „ (½ Liter) Feinsprit.
1¼ „ Weißwein-Körper.

Verfahren wie beim Capwein (Nr. 2). (Thein-Müller.)

Direct dargestellt:
36½ Pfund weißer Zucker, in
25 Liter Wasser, mit
60 Gramm Citronensäure langsam unter beständigem Umrühren ½ Stunde lang gekocht, wenn im Fasse erkaltet, dann
25 Liter Feinsprit, mit
2 Tropfen Cognacöl.
200 Liter weißer Wein.
2½ Pfund Glycerin, verdünnt mit
1½ Liter Feinsprit.
3 Pfund Muskat-Lunel-Essenz,

durch Nr. 22 oder einer ähnlichen nach vorstehenden Recepten.

Nr. 28. Englischer Frontignac a). Man siede 18 Pfund zerstoßenen weißen Zucker in 6 Gallonen (27¼ Liter) Wasser mit dem zu Schaum geschlagenen Weißen von 2 Eiern, schäume die Flüssigkeit ab und bringe ¼ Peck (2¼ Liter) Hollunderblüthen hinzu, wobei sie nicht mehr über dem Feuer bleiben darf. Nach dem Abkühlen rühre man sie um und bringe darunter 6 Löffel voll Citronensaft, 4 oder 5 Löffel voll Hefe und schlage sie mit der Flüssigkeit zu Schaum, rühre die Mischung täglich gut um, bringe 6 Pfund der besten Rosinen ausgesteint in das Faß, spunde den Wein zu und fülle ihn nach ½ Jahre auf Flaschen. Dieser Wein kann bei gehöriger Behandlung ganz gut für Frontignac ausgegeben werden. (Mackenzie-Eisenbach.)

Hier begegnen wir wirklich einem werthvollen Stell- oder Normalweine, der durch Citronensaft seine Säure und durch die Hollunder-

blüthen einen Muskatellergeschmack erhält. Zur Nachgährung darf aber das Faß nicht fest geschlossen werden.

Nr. 29. Derselbe b). Auf 6 Gallonen (27 1/4 Liter) Brunnenwasser bringe man 6 Pfund fein zerschnittene Zibeben (Rosinen), siede das Ganze ungefähr 1 1/2 Stunde. Nach dem Abkühlen mische man darunter 1/2 Peck (4 1/2 Liter?) reife Hollunderblüthe nebst ungefähr 1 Gill (14/100 Liter oder 140 Gramm) Citronensaft und halb so viel Bierhefe, decke es zu und lasse es nach 3 Tagen klar ab. Nun bringe man es in ein vollkommen reines Faß nebst 1 Quart (1 2/10 Liter) Rheinwein auf jede Gallone (4 1/2 Liter), lasse es 12 oder 14 Tage nur lose zugespundet, worauf man den Spund fest zumacht, den Wein an einem trockenen kühlen Orte 4 bis 5 Monate lang liegen läßt und nach dem Aufhellen in Flaschen füllt.

(Ebendaselbst.)

Altes, umständliches Verfahren, jedoch, wie das vorhergehende, sehr beachtenswerth und einen lieblichen Muskatwein liefernd.

Nr. 30. Muskat Rivesaltes mittelst Essenzen.

100 Liter Normalwein (Nr. 3, 4 oder 7).
8 Pfund Zucker.
5 Liter Rosinen-Essenz (Nr. 50).
1 „ Hollunderblüthen-Essenz (Nr. 41).
0,05 Liter Macis-Essenz (Nr. 44).
0,05 „ Mußkatnuß-Essenz (Nr. 45).
0,01 „ Veilchenwurzel-Essenz (Nr. 53).
0,01 „ Zimmt-Essenz (Nr. 54 oder 55).
5 „ Weingeist von 80 %.
12 Pfund Glycerin.
1 „ Caramel. (Maier.)

Nr. 31. Derselbe, durch Gährung.

100 Liter weißer Wein.
1 „ Hollunderblüthen-Essenz (Nr. 41).
0,05 Liter Macis-Essenz (Nr. 44).

0,01 Liter Muskatnuß-Essenz (Nr. 45).
0,02 „ Veilchenwurzel-Essenz (Nr. 53).
40 Pfund Rosinen.
40 „ Zucker.
8 „ Glycerin.
4 Liter Weingeist von 80 %.

Letztere beiden erst nach der Gährung zuzusetzen. (Maier.)

Nr. 32. Derselbe, mittelst Weinkörper.

100 Liter Normalwein (Nr. 3, 4 oder 7).
16 „ Muskat Rivesaltes-Körper. (Maier.)

Welche von diesen 3 Vorschriften den Vorzug verdient, wagen wir nicht zu entscheiden.

Nr. 33. Frontignan mittelst Essenzen.

100 Liter Normalwein (Nr. 3, 4 oder 7).
6 Pfund Zucker.
4 Liter Rosinen-Essenz (Nr. 50).
1 „ Hollunderblüthen-Essenz (Nr. 41).
0,04 Liter Macis-Essenz (Nr. 44).
0,04 „ Muskatnuß-Essenz (Nr. 45).
0,5 „ Bittermandel-Essenz (Nr. 32).
0,5 „ „ „ (Nr. 33).
0,01 „ Veilchenwurzel-Essenz (Nr. 53).
0,01 „ Himbeer-Essenz (Nr. 40).
0,01 „ Zimmt-Essenz (Nr. 54 oder 55).
20 Gramm Essigäther.
4 Liter Weingeist von 80 %.
8 Pfund Glycerin. (Maier.)

Dieser Multiflor scheint uns aber doch sehr überflüssig; mit der Bittermandel-, Hollunder- und höchstens noch der Macis-Essenz wird des Guten genug gethan sein. Die beiden letzteren und die Muskatnuß-Essenz sind auch nur als die Haupt-Essenzen angegeben. Man darf die Fabrikation nicht zu sehr erschweren.

Nr. 34. Derselbe durch Gährung.

100 Liter weißer Wein.
1 „ Hollunderblüthen-Essenz (Nr. 41).
0,05 „ Macis-Essenz (Nr. 44).
0,01 „ Muskatnuß-Essenz (Nr. 45).
0,02 „ Veilchenwurzel-Essenz (Nr. 53).
40 Pfund Rosinen.
40 „ Zucker.
8 „ Glycerin.
4 Liter Weingeist von 80 %. (Maier.)

Diese Composition ist schon einfacher und wie alle Gährprodukte vielleicht auch empfehlenswerther.

Nr. 35. Derselbe mittelst Weinkörper.

100 Liter Normalwein.
16 „ Frontignan-Körper. (Maier.)

Auch diese Zusammensetzung entspricht vollkommen ihrem Zwecke.

Nr. 36. Derselbe durch Extraction.

100 Liter weißer Wein.
28 Pfund Rosinen.
28 „ Zucker.
3 „ Hollunderblüthen.
5 Gramm Macis.
5 „ Muskatnüsse.
10 „ Essigäther.
1 „ Salpeteräther.
5 Liter Weingeist von 80 %.

Die Aetherarten werden im Weingeiste aufgelöst. (Maier.)

Die vorgeschriebenen 150 Dekagramm = 1500 Gramm = 3 Pfund Hollunderblüthen halten wir für viel zu stark zu nur 100 Liter Wein. Ueberhaupt scheint uns dieses Extractionsverfahren auf keiner gesunden Basis aufgebaut zu sein. Jedenfalls würden jene Gewürze in einer Gährung ein anderes Resultat als durch eine einfache Extraction liefern.

Nr. 37. Muskat-Lunel mittelst Essenzen.

100 Liter Normalwein (Nr. 3, 4 oder 7).
0,8 „ Hollunderblüthen-Essenz (Nr. 41).
0,02 „ Macis-Essenz (Nr. 44).
0,02 „ Muskatnuß-Essenz (Nr. 45).
8 Pfund Zucker.
12 „ Glycerin.

(Maier.)

Ganz nach unserer bei Nr. 33 ausgesprochenen Ansicht zusammengesetzt.

Nr. 38. Derselbe durch Gährung.

100 Liter weißer Wein.
0,8 „ Hollunderblüthen-Essenz (Nr. 41).
0,02 „ Macis-Essenz (Nr. 44).
0,02 „ Muskatnuß-Essenz (Nr. 45).
30 Pfund Rosinen.
8 „ Zucker.
4 „ Glycerin.
3 Liter Weingeist von 80%.

(Maier.)

Nicht zu vergessen, daß die letzten beiden Körper erst nach der Gährung zugesetzt werden dürfen. Auffallend ist, daß der Verfasser die Gewürze nicht im natürlichen Zustande, sondern nur in Essenzen verwendet wissen will, während die Praxis bewiesen, daß durch jenes Verfahren ein ausgezeichnetes Resultat erzielt wird.

Nr. 39. Derselbe mittelst Weinkörper.

100 Liter Normalwein (Nr. 3, 4 oder 7).
10 „ Muskat-Lunel-Körper.

(Maier.)

Mit denselben Aromaten dargestellt wie durch Gährung.

Nr. 40. Derselbe durch Extraction.

100 Liter weißer Wein.
28 Pfund Rosinen.

20 Pfund Zucker.
100 Gramm Hollunderblüthen.
5 „ Macis.
5 „ Muskatnüsse.
3 Liter Weingeist von 80%.

(Maier.)

Auch hier bezweifeln wir, wie oben schon einmal, daß dieser Wein ungährungsfähig, wenigstens halten die 3 Liter Weingeist die Gährung gewiß nicht auf. Wohl sollen die Rosinen durch Wein besonders extrahirt und der Extract aufgekocht werden, allein auch dieses reicht schon durch die Anwesenheit des Zuckers nicht aus, die Gährung zu verhindern. Der Weingeistzusatz muß demnach wenigstens verdoppelt werden.

---

26. Portwein.

Nr. 1. Man bedient sich in Frankreich und England zum Export vornehmlich des Roussillonweins, den man mit Gummi-Kino-Essenz, 2 Liter pr. Pipe (in Porto 7¾ preuß. Eimer oder 533 sonst 480 Liter) und 10 Liter Weingeist verschneidet. — Um denselben in Deutschland herzustellen, nimmt man 3 Ohm (480 Liter) ältern Rothwein, den man mit 10 bis 15% reinem Honig versetzt und im warmen Raume langsam gähren läßt. Wenn beinahe die Süße verschwunden, setzt man 20 Liter Weingeist, in den man 2 Liter Kino-Extract (Nr. 5) gemischt hat, zu, läßt hell werden, was in einem kalten Keller bald geschieht. Sollte der Wein nicht dunkel genug sein, so setzt man einen schweren Rothwein (Benicarlo) zu oder färbt mit Malven-Blumen. — In Frankreich setzt man China-Essenz (Nr. 8) zu, 1 Liqueurglas pr. Pipe, in England nicht. (Voltz, auch im Weinbüchlein.)

Wie viel Honig braucht man, wenn 3 Ohm oder 480 Liter 10 bis 15% enthalten sollen? Antwort (90 : 10 = 960 :) 106 bis (85 : 15 = 960 :) 170 Pfund. — Nach unserer Ansicht ist diese Honig-Menge viel zu groß und der Weingeistzusatz, der nur (500 : 20 = 100 :) 4 Volumprozent erzeugt, zu gering. Ebenso falsch ist die erste Angabe, daß man in Frankreich die Pipe mit 10 Liter Wein-

geist verschneide, oder es müßte ein anderes Maß, eine kleinere Pipe verstanden sein.

Dasselbe Recept findet sich in Hellenthal=Beyse mit denselben Stoffen:

7 Eimer (etwa 400 Liter) Rothwein.
10 bis 15 Pfund Honig.
14 Halbe (10 Liter) Weingeist von 58 Grad.
1 Seidel (1/3 Liter) Kino=Extract.

Man erkennt, daß hier bei dem Honig Pfund statt Prozent, und weniger Weingeist angegeben ist. Beide Vorschriften sind in diesen Verhältnissen unbrauchbar.

Nr. 2. Auf englische Art. Pulvere 1 1/2 Loth Cochenille fein, gieße darüber 3 Halbe (1 Liter) Alkohol, setze fein gepulvert hinzu 2 Loth Cremor Tartari, 1/2 Loth Alaun und 1 Seidel (1/3 Liter) Schlehensaft. Den Farben=Extract läßt man 8 Tage lang digeriren und preßt ihn durch reine Leinwand. Diese Farbflüssigkeit wird mit 15 Maß (17 Liter) Cider, 5 Maß (6 Liter) Heidelbeersaft, 5 Maß Portwein in ein Faß gegeben, welches einige Wochen zur Klärung im Keller lagert. Man zieht die Hälfte der Flüssigkeit auf ein Fäßchen ab, welches zuvor einen Mukatnußeinschlag erhielt. Nach 2 Monaten kann der Wein auf Flaschen abgezogen werden. In das erste Fäßchen füllt man wiederum 10 Maß (14 Liter) Cider, 2 Maß (3 Liter) Portwein, 1 Maß (1 1/2 Liter) Alkohol, und erhält so nach 4 Wochen wiederum 20 Maß (30 Liter) Portwein. (Hellenthal=Beyse.)

Dasselbe Recept hat auch Rawald mit einigen Abänderungen mitgetheilt, namentlich hat derselbe Fliedersaft statt Heidelbeersaft, dann den Weinsteinrahm und den Alaun fehlen lassen. — Unseres Wissens nach hat Eisenbach nach Mackenzie zuerst und dann Thon das englische Original deutsch veröffentlicht und zwar in folgenden Verhältnissen:

6 Gallonen (27 1/4 Liter) guter Apfelwein.
1 1/2 „ (6 3/4 „) Portwein.
1 1/2 „ („ „) Hollunderbeersaft.
3 Quart (3 1/2 „) Branntwein.
3 Loth Cochenille.
4 „ Hausenblase.
2 oder 3 „ Bergalaun.

Gegenwärtig besitzt man jedoch bessere Vorschriften, welche den Portwein-Zusatz mit Recht umgehen.

Nr. 3. Pariser Art.

65 Maß (92 Liter) alter, schwerer, dunkler Rothwein.
15 „ (21 „) Vierfrüchte-Ratafia, alt.
3 „ (4 1/3 „) Alkohol von 85 Grad.

Diese sorgfältig bereitete Mischung bleibt 2 Monate auf dem Lager liegen, dann wird der Wein auf Flaschen abgezogen. (Hellenthal-Beyse.)

Nachdem wir das Recept zur Darstellung des altfranzösischen Vierfrüchte-Ratafia's in dem aus dem Französischen übersetzten Haushaltungs-Wörterbuch, (Frankfurt 1822) gefunden und oben unter Nr. 27 verbessert mitgetheilt, müssen wir das im VII. Hefte des Weinkellers Seite 106 aufgeführte als unrichtig erklären und obenstehende Vorschrift um so mehr empfehlen, als Hellenthal-Beyse die Bereitung dieses Liqueurs nicht angegeben und nach angestellten Proben im Kleinen ein auf diese Weise bereiteter Portwein nichts zu wünschen übrig läßt.

Nr. 4. Durch Gährung. Man entkerne und zerstampfe 25 Pfund gedürrte Zwetschen, koche sie mit 15 Pfund Farinzucker, 2 Loth Lorbeerblättern, 1 Loth Gewürznelken, 10 Maß (14 1/3 Liter) Kirschsaft aus süßen, schwarzen Kirschen, 1/4 Stunde lang in einem kupfernen Kessel, und preße die Masse sorgfältig durch Leinwand. Die so erhaltene Flüssigkeit fülle man auf ein 2 Eimer-Faß (113 Liter), fülle das Faß 3/4 voll mit gutem Rothwein, und setze etwas Bierhefe zu. Das Faß muß in einem 20° R. warmen Raume liegen, damit die Gährung von Statten geht. Nach Beendigung setzt man 4 Maß (6 Liter) fuselfreien Branntwein von 36 Grad zu. Das Faß kommt dann 4 Wochen lang, gut verspundet, in den kalten Keller zu liegen. Hierauf wird der Wein auf ein Faß mit Muskatnußeinschlag abgezogen. Nach 6 Wochen erhält der Wein Eiweißschönung, und sobald er klar ist, wird er auf Flaschen abgezogen. (Hellenthal-Beyse, auch Leuchs. Kreplin hat eine ähnliche Vorschrift, aber ohne Angabe der betr. Quantitäten, mitgetheilt.)

Wenn ein Theil der Zwetschen, die uns als Weinmaterial überhaupt sehr zweifelhaft erscheinen, etwa 2½ Pfund mit den Kernen zerstoßen, so entwickelt sich im Weine ein vortreffliches Bouquet; ob aber die Lorbeerblätter dazu auch dienlich sind, muß sehr bezweifelt werden. Im Uebrigen sind die Verhältnisse einem starken Portwein angemessen.

Nr. 5. Amerikanische Art a)

20 Gallonen (91 Liter) Apfelwein.
5 „ (22¾ „) importirter Portwein.
2 „ (9 „) Weingeist von 90 Grad.
3 Pfund gestoßene Rosinen.
4 „ Malagatrauben (Rosinen), zerquetscht.
6 Loth Ratanhiatinctur.
2 „ Kinotinctur.
1½ Seidel (½ Liter) Syrup.

Nr. 6. Dieselbe b).

20 Gallonen (91 Liter) Apfelwein.
2 „ (9 „) Syrup.
4 „ (18 „) Weingeist.
½ Pfund weinsteinsaures Kali.
2 Loth Citronensäure.
2 „ Salzäther.
6 „ Ratanhiatinctur.
2 „ Kinotinctur.
1 Pfund zerquetschte Flieder= (Hollunder=) Beeren.
1 „ Campecheholz.
4 Loth Alaun.

In Europa würde dieser Wein keinem Menschen schmecken. Die Weinfabrikanten haben aber die Leute so daran gewöhnt, daß sie ihn ganz gut finden, und mit 1 oder 2 Dollar per Gallone kaufen. (Hellenthal=Beyse.)

Schönes Geständniß! Statt Apfelwein verwenden die Amerikaner als Grundlage aber auch künstliche Weine, wie wir sie im

V. Hefte kennen gelernt haben, um mit verschiedenen Zusätzen alle möglichen Weinsorten herzustellen, nach derselben Art, wie bei uns der Naturwein zu dem gleichen Dienste benutzt wird. Beyse sagt selbst, daß ihn die fertigen Weine durch ihre Güte und täuschende Aehnlichkeit in Erstaunen setzten. Jedenfalls waren das aber keine Portweine, welche nach den eben aufgeführten Recepten bereitet waren.

Nr. 7.

83	Liter	Wein von Callioure.
5	„	Syrup.
3	„	Weingeist.
2	„	Nußschalenessenz.
2	„	Himbeeressenz.
5	„	Maulbeersaft.

(Leuchs.)

Der angegebene Wein ist ein Roussillon. Statt diesen zu beziehen, wird man irgend einen deutschen, nicht zu sauren Wein verwenden, der mit Zucker und Rosinen mit oder ohne Gährung zu einem Normalweine hergestellt werden kann; dann muß aber derselbe wenigstens 18 Volumprozent Alkohol erhalten.

Nr. 8.

100	Pfund	(50 Liter) Wein.
2	„	Caramel.
4	„	Zucker.
3	„	Weingeist.
2	„	Nußschalenessenz.
2	„	Himbeeressenz.
1/4	„	Kino-Gummi.

(Leuchs.)

Auch diese Basis soll aus einem von den oben vorgeschriebenen Normalweinen bestehen, der wenigstens 13 Gewichtsprozent Alkohol enthält. Uebrigens gibt das keinen rothen, sondern einen braunen Portwein.

Nr. 9.

100 Pfund (50 Liter) Wein.
2 „ Caramel.
5 „ (3 Liter) Weingeist.
4 Loth Kino-Gummi.
Etwas Himbeeressenz.

(Leuchs.)

Diese Vorschrift kann nur mit einem neutralen Süß- oder Normalwein ein annehmbares Produkt liefern, und selbst dieses wird in Hinsicht des Bouquets den anderen zurückstehen.

Nr. 10.

60 Maß (64 Liter) Wein.
3 „ Weingeist.
1 1/2 „ Nußschalenessenz.

(Leuchs.)

Wird selbst mit Hülfe eines Normalweins nicht hinreichend sein, um den Portwein nur annährend vertreten zu können.

Nr. 11.

100 Maß (107 Liter) Wein.
3 Pfund Weingeist.
2 „ Nußschalenessenz.
2 „ Himbeeressenz.
3 „ Zucker.

Der Wein hat 14 bis 16% Weingeist. Die Farbe wird durch Gummi-Kino gegeben. (Leuchs.)

Unter diesen Bedingungen angenommen.

Nr. 12.

100 Liter weißer oder rother Rhein-, Ungar- oder Moselwein.
80 „ Stellwein (Nr. 1 oder 6).
4 „ Extract vou Gummi-Kino (Nr. 10).
1 1/2 Pfund Sève de Port (Portweinessenz) oder statt dessen:
1/4 „ eingedickter Hollundersaft.

1/4 Pfund Queckenwurzelextract.
2 Unzen Essigäther und
eine Spur Zimmttinctur.
10 Liter Cognac oder Feinsprit von 55% Tralles.
28 „ guten Benicarlo oder Roussillon.
1/2 Pfund Traubenkernauszug oder
1/8 „ chemisch-reinstes Tannin.

Rothweincouleur bis die gehörige Färbung vorhanden ist. Man vergesse nicht, daß alter echter Portwein nicht sehr dunkel gefärbt ist und einen bräunlichen Anflug hat, welchen man mittelst Zuckercouleur sehr gut imitiren kann. (Kraus, auch Beyse.)

Hollundersaft oder Fliedermus findet sich unter Nr. 29, Queckenextract Nr. 30 und Traubenkernauszug unter Nr. 1 der betreffenden Abtheilung. Geschieht es nicht gerade wegen des Geschmackes, so könnte der Benicarlo durch Malven ersetzt werden. Ueberhaupt ist diese Vorschrift selbst ohne Vereinfachung sehr empfehlenswerth.

Nr. 13.

12 Maß (17 Liter) Stellwein (Nr. 2 oder 5).
24 „ (34 „) Rothwein.
1/4 Pfund Glycerin, verdünnt mit
1/2 „ (1/3 Liter) Feinsprit.
1 „ (2/3 „) „
3/4 „ Portwein-Essenz, verdünnt mit
1/2 „ Drusenäther.
1/4 „ Traubenkern-Extract.
1/4 „ Gummi-Kino-Extract.

Man gießt zuerst den Stellwein, sodann den Rothwein und unmittelbar darauf das verdünnte Glycerin in's Faß, worauf man 1/4 bis 1/2 Stunde lang tüchtig verrührt. Sodann setzt man die Portwein-Essenz, den Traubenkern-Extract und den Gummi-Kino-Extract zu, rührt wieder kräftig durch und verspundet dann das Faß. Sollte der Wein keine genügende Farbenstärke haben, so wird mit Rothwein-Couleur nachgefärbt. (Thein-Müller.)

In denselben Verhältnissen ohne Normalwein:

20 Pfund weißer Zucker, in
7 Liter Wasser, mit
60 Gramm Citronensäure langsam unter beständigem Umrühren ½ Stunde lang gekocht; wenn im Faß erkaltet, dazu
21 Liter Feinsprit mit
2 Tropfen Cognacöl.
200 Liter Rothwein.
1½ Pfund Glycerin, verdünnt mit
1½ Liter Feinsprit.
3 Pfund Portwein-Essenz.
1 „ Traubenkern-Extract (Nr. 1).
1 „ Kino-Gummi-Extract (Nr. 5).

Als Essenz dient 1½ Pfund Nußextract und 1½ Pfund Himbeersaft oder 100 Gramm Himbeeräther.

Nr. 14.

14 Maß (21 Liter) Most,
5 „ (7½ „) Branntwein und
2 Loth Takamaka (Takamahak) oder Balsamharz

werden mit einander vermischt und in verschlossenen Gefäßen aufbewahrt. (Anleitung zur Fabrikation.)

Ohne einen Versuch gemacht zu haben, kann behauptet werden, daß diese Composition keinen Portwein liefert, so wenig nach dem Recept desselben Verfassers, wenn man nämlich statt Balsamharz 5 Loth alkoholisirten Salpeteräther nimmt, ein Rheinwein „in seiner ganzen Vollkommenheit entstehen" kann.

Nr. 15. Durch Gährung.

100 Liter dunkler, herber Rothwein.
10 „ Weingeist von 80%.
0,1 „ Kinogummi-Essenz (Nr. 43).
0,01 „ Chinarinden-Essenz (Nr. 34).
3 Pfund und 300 Gramm Honig.
3 „ Glycerin.
100 Gramm Caramel.

Man läßt 5 Liter Wein mit dem Honig, welchem man etwas frische Weinhefe oder gährende Rosinen (wie bei der Bereitung des

Normalweins (Nr. 3) angeführt wurde) beigegeben, bei 18 Graden so lange gähren, bis der süße Geschmack kaum mehr erkennbar ist, seiht den Wein durch ein Tuch in das Lagerfaß, in welches man schon die übrigen Substanzen gebracht hat und füllt die anderen 95 Liter Wein nach. (Maier.)

So sehr wir die Gährungen schätzen, können wir dieser Anweisung doch nicht beipflichten. Es scheint uns nämlich nicht der Mühe werth, daß man wegen dem bischen Honig eine Gährung veranlaßt; würden daher nachstehende Vorschrift vorziehen.

Nr. 16. Mittelst Weinkörper.

80 Liter dunkler, herber Rothwein.
20 „ Normalwein (Nr. 3, 4 oder 7).
4 1/2 „ Portwein-Körper.

(Maier.)

Wird schwerlich einen Wein liefern, der dem Portweine gleicht.

Nr. 17. Mittelst Essenzen.

100 Liter Rothwein.
0,05 „ Kinogummi-Essenz (Nr. 43).
1 „ Bittermandel-Essenz (Nr. 32).
0,01 „ Chinarinden-Essenz (Nr. 34).
10 „ Weingeist von 80%.
5 „ Glycerin.
0,5 „ Caramel. (Maier.)

Diese Mischung gelangt selbst in höherer Wärme nicht zur Gährung, scheint aber nicht süß und nicht herb genug zu werden.

---

27. Roussillon.

Nr. 1. Gute rothe Weintrauben werden zerstoßen und einige Tage auf den Trestern gelassen und hernach ausgepreßt. — In 100 Maß (150 Liter) solchen Weines (Mostes) bringt man:

6 Maß (9 Liter) vom feinsten französischen Weingeist.
15 Pfund zerbrockten weißen Zucker.
1/2 Loth Vitriolgeist.
1/2 „ Weinsteinöl.
1 „ Essiggeist (Essigäther).

Hierauf verspundet und rollt man das Faß circa 1/4 Stunde. Nun öffnet man das Spundloch wieder und läßt den Wein in Gährung kommen. So wie die Gährung vorüber ist, setzt man ihm noch Heidelbeer- oder Maulbeer-Saft bei, wodurch er die nöthige Farbe erhält. So wie er sich etwas geklärt hat, bringt man ihn auf ein Faß, das mit Spähnen gefüllt ist, und nach 14 Tagen wird er ganz hell abgelassen. (Roth-Dobler, auch in den beiden Anleitungen.)

Statt des rothen Traubensafts, der nur im Spätjahre zu haben, kann man auch einen guten Rothwein verwenden, der aber erst nach der Gährung alkoholisirt werden darf. Folgende Vorschriften sind jedenfalls empfehlenswerther.

Nr. 2. 4 Loth Chinarinde, 1 Loth Tannin, 1/2 bis 3/4 Loth Cardamomen 24 Stunden mit 2 Pfund Weingeist ausziehen, den Auszug zu 32 Maß (Liter) Wein, 7 Maß Alkohol und 24 Maß Zuckerwasser (aus 16 bis 18 Pfund) Zucker zu geben. Gefärbt wird er mit 7 bis 8 Maß Kirsch- oder Heidelbeerfarbe, zu der 1 Loth Alaun (gelöst in heißem Wasser) gegeben wird. Geschönt mit dem Schaume des Weißen von 3 bis 4 Eiern, der mit 1 Maß Wasser abgeschlagen ist. In 24 bis 48 Stunden ist er hell. (Leuchs.)

Dieses vortreffliche Recept wird sich deutlicher in folgender Weise darstellen:

32 Liter Wein.
7 „ Weingeist von 96%.
18 „ Wasser mit
18 Pfund Zucker.
7 Liter Heidelbeer- oder
8 „ Kirschfarbe mit
15 Gramm in heißem Wasser gelösten Alaun.
60 „ Chinarinde,

15 Gramm Tannin,
10 „ Cardamomen,
letztere 3 Substanzen in 2 1/2 Liter Weingeist 24 Stunden digerirt.

Dieser gute Roussillon wird enthalten, den Wein zu 8% Alkoholgehalt angenommen, an 18 Volum- oder 14 1/2 Gewichts-Prozent Alkohol und 13% Zucker.

Nr. 3.

4 Loth (140 Gramm) gestoßene Chinarinde,
1 „ (17 1/2 „) Quassia-Holz,
1/2 „ (9 „) ganzen Ingwer, klein geschnitten,
1/2 „ (9 „) gestoßenen Alaun und
1 „ (17 1/2 „) „ Gummitragant,
in Wein oder feinem Spiritus digerirt.
1/2 Eimer (34 1/2 Liter) Rothwein.
20 Pfund (22 1/2 Pfund) Zucker, in etwas Wasser gekocht.
8 Maß (8 1/2 Liter) Weingeist.
6 „ (6 1/2 „) Kirschengeist (? Kirschensaft!).

Wenn der Wein nicht die gehörige Farbe hat, mehr Kirschengeist (Kirschensaft) oder Färbung durch schwarze Malven. 4 bis 6 Monate lagern und mehrmaliges Lagern ist der Güte sehr zuträglich. (Privatmittheilung.)

Soll mit Wasserzusatz wahrscheinlich 1 Eimer = 69 Liter ausmachen. Sehr empfehlenswerthe Vorschrift.

Nr. 4. Französische Methode aus Trauben. Dem in der Kufe befindlichen Most setzt man so lange säuerlichen Syrup II a (Nr. 4) zu, bis er 15 bis 18° Baumé (d. i. 116 1/2 bis 143° Oechsle) zeigt, ferner 16 Gramm getrocknetes salzsaures Natron oder Kochsalz auf je 100 Liter Most. Wenn dann der Most in Folge der Gährung nur noch 3 bis 4° (21 bis 28° Oechsle) wiegt, so wird er abgezogen und mit Weingeist, welcher über süßen oder bittern Mandeln oder Aprikosenkernen destillirt (oder digerirt) worden ist, in dem Verhältniß von wenigstens 1 Liter auf's Stückfaß (200 Liter) versetzt und mit Hollunderblüthen und Paradieskörnern (großen Cardamomen) aromatisirt. (Jaunay und Maumené.)

Das war damals, daß man nur 1 Liter Weingeist zu 200 Liter Wein gab, heute wird der Alkoholgehalt bedeutend erhöht, wie alle diese Weine aus Frankreich genügend beweisen. — Die in Frankreich angewendeten Bouquetstoffe geben uns nicht allein viel zu denken, sondern auch einen Hinweis, was wir anzuwenden haben, wenn wir solche Weine aus den unsrigen fabriziren wollen.

Nr. 5. Grenachewein.

65 Maß (93 Liter) guter, alter, weißer Wein.
10 „ (14 „) Traubensyrup oder statt dessen
18 Pfund weißen Rohrzucker.
1 Maß (1 1/2 Liter) Nuß-Extract (Nr. 14).
1 „ (1 1/2 „) Bittermandel-Extract (Nr. 16).
5 „ (7 „) Alkohol von 85 Grad.
1/2 Pfund gebrannter Zucker, tiefgoldgelb.

Die Mischung wird genau so gemacht, wie beim Cyperwein (Nr. 1) angegeben wurde. Den gebrannten Zucker löst man in weißem Weine über Feuer vollständig auf. (Hellenthal-Beyse.)

Das soll wohl einen gelben Grenachewein geben, der übrigens mit schwarzen Malven leicht dunkelroth hergestellt werden kann. Den Verhältnissen nach ist diese Mischung ungährungsfähig und empfehlenswerth.

Nr. 6. Grenache mittelst Essenzen.

100 Liter Normalwein (Nr. 3,4 oder 7).
6 „ Rosinen-Essenz (Nr. 50).
1,1 „ Bittermandel-Essenz (Nr. 32).
0,2 „ „ „ (Nr. 33).
0,2 „ Hollunderblüthen- „ (Nr. 41).
0,1 „ Muskatnuß- „ (Nr. 45).
1,5 „ Nuß- „ (Nr. 46 oder 47).
10 Pfund Zucker.
1 „ Caramel.
10 „ Glycerin.
5 Liter Weingeist von 80%. (Maier.)

Als ungährungsfähige Mischung ein süßes und gewürzhaftes Produkt liefernd.

Nr. 7. Grenache mittelst Weinkörper.

100 Liter Normalwein (Nr. 3,4 oder 7).

18 „ Grenachewein-Körper. (Maier.)

Einfacheres Verfahren, welches jedoch ein von dem vorhergehenden verschiedenes Fabrikat liefert. Welches vorzuziehen, d. h. der Natur am nächsten kommt, mögen Versuche entscheiden.

28. Sekt oder Canarienwein.

Nr. 1. Hierzu werden an Materialien erfordert:

1 Eimer (70 Liter) gewöhnlicher Landwein.

15 Pfund recht gute große Rosinen.

12 „ guter weißer Lumpenzucker.

1 Loth gereinigte Pottasche.

1 1/2 „ krystallisirte Weinsteinsäure.

Die Rosinen müssen von den Stielen befreit sein, hierauf werden sie einzeln aufgeschnitten, dann in ein festes mit heißem Wasser ausgebrühtes Weinfaß gebracht, und der Wein darauf gegossen. Das Faß muß indessen so groß sein, daß wenigstens eine Hand hoch darin leer bleibt. — Man legt nun dasselbe an einen mäßig warmen Ort, dessen Temperatur jedoch 16—18° R. nicht übersteigen darf. Man bringt dann den Zucker hinein, schüttelt das Faß wohl um und wiederholt dieses 3 Tage hinter einander, täglich einmal. — Nun bringt man die Pottasche und die Weinsteinsäure hinzu, worauf dann bald die Gährung beginnt. So läßt man das Faß 6 bis 8 Wochen lang liegen, ohne den Spund einzuschlagen, in welchem Zeitraume die Gährung beendigt sein wird.

Wenn die Fermentation beendigt ist, bringt man das Faß in einen kühlen Keller, verspundet es recht gut, läßt es 8 bis 14 Tage ruhig liegen, damit die trüben Theile sich zu Boden schlagen und der Wein klar wird, worauf derselbe auf ein anderes Faß abgezogen werden kann. Noch ist zu bemerken, daß man die Beendigung der

Fermentation daran erkennen kann, 1) daß, wenn man die Nase über die Spundöffnung des Fasses hält, kein stechender Geruch mehr wahrgenommen wird, 2) daß, wenn man einen brennenden Wachsstock in den inneren Raum hinein leitet, solcher nicht erlöscht.

Die Rosinen müssen zwar aufgeschnitten, keineswegs aber gestoßen werden, weil sonst die zerquetschten Kerne dem Wein einen widrigen Geschmack mittheilen würden.

Die Fässer, in welchen dieser Wein zur Gährung gesetzt, so wie dasjenige, in welchem der fertige Wein gelagert wird, dürfen durchaus nicht geschwefelt sein. — Sollte der abgezogene Wein sich nicht hinreichend von selbst klären, so kann solcher mit einer Hausenblasen-Schönung auf die gewöhnliche Art geklärt werden. (Lose Blätter aus einer älteren Schrift, auch Köhler und in mehreren Receptbüchern.)

Mit einigen Abänderungen ist dieses alte Recept immer noch brauchbar. Die Stiele der Rosinen schaden nichts, sind sogar vortheilhaft in Bezug des Geschmacks, der früheren Reife und Haltbarkeit des Weines; ebenso wird das umständliche Zerschneiden derselben durch ein Brühen mit heißem Wasser und des andern Tags durch leichtes Zerquetschen ersetzt. Die Fässer sollen vor dem Gebrauche, nachdem sie gut gereinigt, etwas Weingeist erhalten, der durch Umrollen die ganze innere Wandfläche befeuchtet.

Nr. 2. Man nimmt auf 50 Maß (80 Liter) weißen Weins 30 Pfund reinen weißen Zucker, rührt diesen in einem ungefähr 75 Maß haltenden Faß so lang untereinander, bis er sich aufgelöst hat; setzt sodann 15 Pfund große von ihren Stielen befreite Rosinen dazu, und läßt nun den Wein in einer Temperatur von 13—14 R. mit leicht bedeckten Spunden gähren; nach diesem läßt man, wenn die Gährung vorüber ist, den Wein etwa 8 bis 10 Wochen an einem ruhigen, kühlen Ort sich abklären, worauf man ihn in ein anderes Faß abzieht, worin er sich noch vollends klären kann, und zieht ihn zuletzt auf Bouteillen. (Riefli.)

Außer dieser guten Vorschrift hat der Verfasser in seinem Weinveredlungs-Recepte, welches wir im V. Hefte, Seite 19 und 20 mitgetheilt, darauf hingewiesen, daß auch nach diesem Verfahren ein

dem Canariensekt ähnlicher Wein hervorgehen würde; nur müsse man folgenden geistigen Einschlag anwenden: „man nimmt etliche Muskatnüße, schneidet sie voneinander, (weicht sie einen Tag in Weingeist), heftet sie an einen Draht und läßt sie nach und nach im Faß verbrennen; darauf spundet man das Faß zu und legt es verkehrt auf's Spundloch einige Tage lang. Hierauf kehrt man es wieder um und öffnet den Spund, thut, damit der Rauch nicht verfliegt, schnell einen Trichter, auf welchem eben deswegen reine Leinwand gebunden, und dessen Röhre, damit sie das Spundloch genau verschließt mit Leinwand fest verbunden ist, in's Spundloch fest hinein. Alsdann gießet man den gegohrenen Wein durch die Leinwand oben auf den Trichter in's Faß, doch so, daß es nicht ganz voll werde, spundet es darauf zu und läßt es sodann ein paar Tage ruhig im Keller liegen. So bekommt man einen dem Canariensekt vollkommen ähnlichen Wein, besonders wenn man mitten in der Gährung noch etwas Zucker zugesetzt hat."

Dasselbe Recept hat auch Thon zu einem Canariensekt angegeben.

Nr. 3.

20 Theile Zucker,
30 „ Rosinen oder Corinthen ohne Stiele,
10 „ zerdrückte Stachelbeeren und
50 „ Wasser

überläßt man der Gährung, und verfährt im Uebrigen wie bei andern Weinen. (Thon und auch Rawald.)

Wenn die Wassermenge verdoppelt, als brauchbar angenommen.

Nr. 4.

40 Quart (60 Liter) weißer Wein.
30 Pfund reiner weißer Zucker.
15 „ große Rosinen.

Sonst wie Tokayer (im V. Heft des Weinkellers Seite 19, oder wie oben Nr. 1).

(Weingeheimnisse.)

Empfehlenswerth.

Nr. 5. Man nimmt ein Faß, welches ungefähr 1 Eimer (56 1/2 Liter) faßt, gibt 15 Pfund Zucker nebst 20 Pfund großen Rosinen, wovon man sorgfältig alle Stiele gelesen, und auch alle Kerne abgesondert hat, und füllt nun das Faß mit einen jungen Wein an, doch so, daß etwa der vierte Theil des Gefäßes noch leer bleibt. Hierauf verstopft man zwar das Spundloch, aber nicht fest, und läßt es an einem gelind warmen Orte liegen, und schüttelt es alle Tage um. Die Gährung wird vor sich gehen, und etwa 40 Tage lang dauern. Dann bringt man das Faß in den Keller, läßt die Flüssigkeit liegen, bis sie sich aufhellt, und zieht sie dann auf ein neues geschwefeltes Faß, schönt sie mit Hausenblase, und behandelt sie wie anderen Wein. (Hellenthal-Beyse, auch Thon, Simon, Leuchs und in mehreren Receptbüchern.)

Die Stiele und Kerne der Rosinen zu entfernen, ist eine nachtheilige Arbeit, was wir schon mehrmals bemerken mußten. Bedingung ist, daß das Faß nicht mit Schwefel, sondern mit einer Muskatnuß eingebrannt wird, und leichte Weine verwendet werden, die nicht über 7 Promille Säure enthalten. Strenge Weine können übrigens mit Wasserzusatz auch dienen, ohne die Qualität zu schädigen. Daß die zurückbleibenden Rosinen mit Wasseraufguß und einem Zuckerzusatz noch einmal gähren und dadurch einen guten Haustrunk liefern, wird als bekannt angenommen. Siehe auch Muskatwein Nr. 6.

Nr. 6. 6 Pfund frische Eibeben oder große Rosinen, die man entstielt und möglichst entkernt, nebst 4 Pfund Canarienzucker, welcher in kleine Stücke zerschlagen ist, werden in ein Faß gethan und 80 Württemberger Schoppen (37 Liter) Wein darüber gegossen, dergestalt, daß das Faß 1/3 leer bleibt und der Spund nur locker aufsitzt. Das Faß wird nun 5 Tage lang Morgens und Abends einigemal umgeschüttelt, während man das Spundloch mit der flachen Hand zuhält. Dadurch erhält man einen Canariensekt. (Thon.)

Alle diese Recepte sind so wenig verschieden, daß man fast nach jedem arbeiten kann, jedoch das anscheinend beste vorziehen wird.

Nr. 7. Mittelst Essenzen.

80 Liter Normalwein (Nr. 3, 4 oder 7).
20 „ Rosinen-Essenz (Nr. 50).

0,01 Liter Zimmt-Essenz (Nr. 54 oder 55).
14 „ Weingeist von 80 %.
10 Pfund Glycerin.
200 Gramm Caramel.

Haupt-Essenz ist hier die Rosinen-Essenz, von der die Kraft des Geschmackes abhängig ist. (Maier.)

Gute Zusammensetzung, allein Gährungsprodukte sind für bouquetlose Weine, wie Canariensekt, doch immer vorzuziehen.

Nr. 8. Durch Extraction.

100 Liter weißer Wein.
24 Pfund Rosinen.
20 „ Zucker.
20 Gramm Zimmt.
5 Liter Weingeist von 80 %. (Maier.)

Diese Fabrikation soll ohne Gährung von statten gehen; wir glauben aber, wie oben bei ähnlicher Vorschrift bereits bemerkt, daß die 5 Liter Weingeist nicht im Stande sind, eine Gährung zu verhindern. Und ist der verwendete Wein etwas reich an Säure, obgleich sich diese in solchem Sekt durch das Lagern nach und nach vermindert, so steht die Qualität den Gährprodukten gegenüber ebenfalls weit nach.

Nr. 9. Durch Gährung a)

100 Liter weißer Wein.
10 „ Wasser.
40 Pfund Rosinen.
30 Pfund Zucker.
5 Liter Weingeist von 80 %.
0,01 „ Zimmt-Essenz (Nr. 54 oder 55).
10 Pfund Glycerin.
1 „ Caramel.

Man löst den Zucker in dem Wasser durch Anwendung von Wärme, bringt die gequetschten Rosinen in die Flüssigkeit, versetzt sie durch gährende Rosinen (siehe Normalwein Nr. 3) in Gährung, die bei 18 ° R. verlaufen muß. Am Schlusse der Gährung wird

der Weingeist, die Zimmt-Essenz, das Glycerin und das Caramel hinzugesetzt und durch 8 Tage lang ruhen lassen. Nach dieser Zeit filtrirt man durch einen Filzsack und mischt mit dem Normalweine. Ein- bis zweimaliges Abziehen ist nothwendig. (Maier.)

So trefflich diese Vorschrift, müssen wir dennoch tadeln, daß die 40 Pfund Rosinen und die 30 Pfund Zucker nicht in dem Weine, sondern in 10 Liter Wasser gähren sollen, was fast nicht möglich ist. Man verfährt doch jedenfalls besser, wenn man die Rosinen mit dem heiß gemachten Wasser übergießt, nach deren Aufquellung leicht zerdrückt und nebst dem zerkleinerten Zucker direkt dem Weine zur Gährung beisetzt, und darauf das Faß so lange hin- und herrollt, bis sich letzterer aufgelöst hat. Durch das Abziehen und den Zusatz des Weingeistes 2c. mehr oder weniger kurz vor der Beendigung der Gährung hat man ganz in der Hand, nach vorausgegangenem Proben, den Sekt mehr oder weniger süß, d. h. süßer oder geistiger darzustellen.

Nr. 10. Durch Gährung b)

100 Liter weißer Wein.
20 Pfund Rosinen.
16 „ Zucker.
5 Liter Weingeist von 80 %.
0,01 „ Zimmt-Essenz (Nr. 51).
0,01 „ Gewürznelken-Essenz (Nr. 38).
8 Pfund Glycerin.
1 „ Caramel. (Maier.)

Die Behandlung soll dieselbe sein, wie vorher angegeben wurde. Da hier kein Wasserzusatz angegeben und der Wein zuletzt beigesetzt werden soll, so müssen wir fragen, in welcher Flüssigkeit der Zucker und die Rosinen gähren sollen? Wir werden daher auch hier zum Aufquellen und Zerdrücken der Rosinen 10 Liter Wasser vorschlagen, welches schon zur Herabsetzung der Weinsäure ohnedem oft nothwendig werden wird. Im Uebrigen liefert diese Vorschrift einen etwas geringeren, aber immer noch sehr guten und dabei auch einen weit billigeren Sekt, als die vorhergehenden.

29. Sherry, Jeres oder Xeres.

Nr. 1. Gerade so wie Madeira, nur daß man auf 1 Pipe, 3 Ohm (480 Liter),

2 Unzen Salpeter-Aether und
4 „ Essig-Aether zusetzt. (Boltz.)

Da das Madeira-Rezept von demselben Autor unter Nr. 4 unrichtig, so kann auch dieser Beisatz keinen Sherry liefern. Dagegen ist das zweite für Madeira und Sherry, in der betreffenden Abtheilung unter Nr. 5 mitgetheilt, eher geeignet, auch diese Weinsorte künstlich darzustellen.

Nr. 2. 100 Pfund große von den Stielen befreite und zerkleinerte Rosinen werden in einem Troge mit etwa 70 Liter siedendem Wasser übergossen und bedeckt 24 Stunden stehen gelassen. Dann trennt man vermittelst eines Drahtsiebes die Flüssigkeit von den Hülsen und bringt letztere in den Trog zurück, wo sie nochmals mit 70 Liter siedendem Wasser übergossen und gut umgerührt werden. Man trennt wie zuerst die Flüssigkeit von den Schalen, vereinigt die beiden Auszüge, löst darin 30 Pfund Colonial-Farinzucker, füllt Alles auf ein Faß, setzt 6 Liter Branntwein und 2 Pfund fein zerstoßenen Weinstein hinzu, hängt einen Beutel mit 1 Pfund Gartenkressensamen und 1/4 Pfund Hollunderblüthen hinein, setzt den Gährspund auf und überläßt den Most der Gährung. Wenn die Hauptgährung vorüber ist, zieht man den Beutel heraus, preßt den Inhalt gelinde aus und setzt nun den Baumwollenspund auf, bis auch die Jungweingährung vorüber ist, worauf der Wein, nachdem er sich geklärt hat, auf die Lagerfässer abgestochen wird. (Als spanischer Wein bei Gräger und auch bei Jaunay und Maumené.)

Einverstanden, nicht aber mit dem Branntweinzusatz vor der Gährung und dem Entfernen der Stiele, Häute und Kerne der Rosinen, welche jedem Gährweine sehr vortheilhaft sind; demnach ist ein einmaliges Abbrühen zum Zerdrücken dieser in Wasser sehr aufschwellenden Beeren hinreichend, zudem diese mit Haut und Haaren vergähren sollen.

Nr. 3. 5 Pfund trockene Rosinen (wo möglich spanische), und 1 Pfund Korinthen werden klein zerstoßen, in ein Fäßchen von 21 Flaschen (15 Liter) gethan und darauf 10 Flaschen (7 1/2 Liter) Wein und ebensoviel Brunnenwasser, und 1 Flasche (3/4 Liter) Franzbranntwein geschüttet. Das Fäßchen wird dann fest zugespundet, an

einen temperirten Ort gelegt, 4 Wochen lang der Gährung überlassen und einigemal aufgefüllt. (Als spanischer Wein bei Nunzger.)

Gut, das Gefäß darf aber durchaus nicht geschlossen werden, sonst ist die Gährung unmöglich oder es gibt eine Explosion.

Nr. 4.

70 Maß (100 Liter) starker, weißer Wein.
2 „ ($2^3/_4$ „) Nußextract (Nr. 14).
2 „ ($2^3/_4$ „) Bittermandelextract (Nr. 16).
1 „ ($1^1/_2$ „) weißer Himbeerextract (Nr. 20).
4 Pfund weißer Candiszucker.
10 Maß (14 Liter) Weingeist von 58 Grad.

Die Behandlung ist dieselbe, wie die des (unter Nr. 12) angegebenen Madeira. (Hellenthal-Beyse.)

Auch hier gilt dasselbe Urtheil, wie es über jenes Madeira-Recept gefällt wurde.

Nr. 5.

150 Theile (75 Liter) guter Weißwein.
10 „ (10 Pfund) große Rosinen.
10 „ (10 „) Zucker.
$^1/_{20}$ „ (25 Gramm) Fliedermus.
$^1/_{20}$ „ (25 „) Quecken-Extract.
$^1/_{60}$ „ (8 „) Zimmt.
(Als spanischer Wein bei Kreplin.)

Sehr gut; ein ähnliches Recept hat Kraus zu Portwein angegeben, siehe oben unter dieser Abtheilung Nr. 12.

Nr. 6.

85 Maß (90 Liter) trockenen Piccardanwein.
8 „ ($8^1/_2$ „) Traubensyrup.
2 „ Alkohol.
3 „ Bittermandel-Essenz.
1 „ Nußschalen-Essenz.
1 „ Veilchenwurzel-Essenz. (Leuchs.)

Die Menge der Bittermandel-Essenz ist vielleicht zu stark gegriffen; sonst ist diese Vorschrift empfehlenswerth. Zum Ersatz des Traubensyrups und Piccardan wird man bei uns einen süßen Normalwein verwenden.

Nr. 7.

	100	Pfund	(50 Liter) süßen Wein.
3 bis	4	"	Zucker, leicht gebrannt.
6 bis	8	"	Alkohol ($3^3/_4$ bis 5 Liter Weingeist von 96 %).
1 bis	2	"	Veilchenwurzel-Essenz.
	1	"	Wallnußschalen-Essenz.
	3	"	Bittermandelschalen-Essenz.

Hiebei soll der angewandte Wein 8 bis 12 % Alkohol enthalten. Oft gibt man auch $^1/_3$ Loth Salpeteräther und $^2/_3$ Loth Essigäther zu. (Leuchs.)

Mit Hülfe eines normalen Liqueurweines wird man nach dieser Vorschrift ein gutes Produkt erzielen.

Nr. 8.

80	Liter	gewöhnlicher Rhein- oder Ungarwein.
30	"	Stellwein (Nr. 1 oder 6).
40	"	feinen alten Rhein-, Ungar- oder Marsalawein.
4	"	gebrannte Cognac-Mandelmilch (Nr. 9).
18	"	Cognac oder
9	"	Feinsprit verdünnt mit 9 Liter Wein.
1	Pfund	Sève de Xeres oder
2	Loth	Salpeteräther-Weingeist und
$1^1/_2$	"	Essigäther.

Dann färbt man, je nachdem man pale (hellen) oder brown (dunkeln) Sherry bereiten will, mit Zuckercouleur. Letztere bereitet man sich am Besten selbst.

Der Wein braucht 8 bis 14 Tage Ruhe. Wenn er dann schon in Gebrauch genommen werden soll, muß er mit Hausenblase geschönt und vor der Schönung ihm circa $^1/_8$ Pfund Traubenkernauszug oder 1 Loth Tannin (chemisch rein, geruch- und geschmacklos), in Wein oder Wasser gelöst, zugesetzt werden. — Kann man dem

10

Weine Zeit lassen, so klärt er sich von selbst und wird immer besser, je länger er liegt. (Kraus, auch Beyse.)

Die Sherry-Gähre oder Sève ist nach den vorhergehenden Rezepten Nr. 4, 6 und 7 leicht und besser herzustellen, als mit nur jenen Aetherarten, die man übrigens auch noch beifügen kann. Warum man nebst dem gewöhnlichen auch noch einen besseren Wein beisetzen soll, ist um so weniger einzusehen, da derselbe durch den Normalwein und das Bouquet total verschwindet. Ebenso ist der Cognac oder der Feinsprit eine überflüssige Zugabe, denn läßt man diesen mit jenen 40 Liter edlerem Weine ganz weg, so ist fast dasselbe Verhältniß vorhanden, ohne daß die Qualität im Geringsten leiden könnte. Die sonst sehr gute Vorschrift würde sich dadurch abkürzen und dann so stellen:

100 Liter gewöhnlicher Wein.
80 „ Normalwein (Nr. 1 oder 6).
5 „ Feinsprit.
4 „ gebrannte Weingeist-Mandelmilch (Nr. 9).
1 „ Nußessenz.
1 „ Veilchenwurzel-Essenz.
30 Gramm Salpeteräther.
45 „ Essigäther.

Nr. 9.

12 Maß (17 Liter) Stellwein (Nr. 2 oder 5).
26 „ (37 „) weißer Wein.
1/2 Pfund Glycerin, verdünnt mit
1/2 „ (1/3 Liter) Feinsprit.
3 „ weißer Zucker, aufgelöst in
2 1/2 Maß (3 1/2 Liter) heißem Wasser.
1 1/2 Pfund (1 Liter) Feinsprit.
3/4 „ Sherry-Essenz, verdünnt mit
3/4 „ (1/2 Liter) Drusenäther.
1 1/2 „ Weißwein-Körper.

Verfahren wie beim Capwein (Nr. 2). (Thein-Müller.)

Uebertragen ohne Anwendung eines Normalweins:

32 1/2 Pfund weißer Zucker in
20 Liter Wasser mit
60 Gramm Citronensäure bis zur Weinfarbe 1/2 Stunde lang gekocht; wenn im Faß erkaltet, dazu

22 Liter Feinsprit mit
3 Tropfen Cognacöl.
200 Liter weißer Wein.
2 1/2 Pfund Glycerin, mit
1 1/2 Liter Feinsprit verdünnt.
2 „ Nuß- und Bittermandel-Extract.
40 Gramm Essigäther.

Nr. 10. Man wasche die Rosinen rein ab und lese die Stiele aus; auf jedes Pfund der auf diese Art vorbereiteten Rosinen nehme man 1 Quart (auf 10 Pfund 12 Liter) Wasser, welches man gesotten und nachher durch Stehen wieder abgekühlt hat. Dieses Wasser läßt man nebst den Rosinen 1 Monat lang in einem Fäßchen, unter häufigem Umrühren, liegen, nimmt hierauf die Rosinen heraus und spundet das Fäßchen fest zu. Nach 1 Monat läßt man die Flüssigkeit von dem Bodensatze in ein anderes Fäßchen ab und wiederholt dieses so oft, bis sie hell geworden ist. Dann setzt man bei dem letzten Ablassen auf je 10 Gallonen (45 1/2 Liter) 6 Pfund feinen Zucker und 1 Dutzend Sevilla-Pomeranzen zu, deren Rinden dünn geschält und mit 2 Quart (2 1/3 Liter) Branntwein übergossen worden sind. Man läßt das Ganze 1/4 Jahr lang im Fasse, dann kann es auf Flaschen gefüllt werden, in welchen es 1 Jahr lang bleiben muß. — Um diesem Getränke den Geschmack des Madeiraweins zu ertheilen, bringe man in das Faß ein paar grüne Citronen und lasse diese darin liegen, bis man es auf Flaschen füllt.

(Mackenzie-Eisenbach.)

Dieser Rosinen- oder Pomeranzenwein wird selbst durch noch so langes Lagern dem Xeres nicht ähnlich, wohl aber einen angenehmen Liqueurwein darstellen.

Nr. 11. Durch Gährung. Genau so wie Madeira (Nr. 28); nach vollendeter Gährung wird nebst den Essenzen auf je 100 Liter noch zugesetzt:

10 Gramm Essigäther.
10 „ Salpeteräther. (Maier.)

Wie Nr. 1, aber hier sehr empfehlenswerth, weil das Madeira-Recept (Nr. 28) es ebenfalls ist. Der Verfasser will auch den

Madeira Nr. 24 und 25 und den Nr. 26 und 27 durch diesen Zusatz für letztern mit je 44 Gramm zum Madeira-Körper, in Xeres verwandelt und den brown durch mehr Caramel hergestellt wissen.

Nr. 12. Amerikanische Art.

100	Liter	Normalwein (Nr. 3, 4 oder 7).
5	„	Weingeist von 80 %.
3	„	Nuß-Essenz (Nr. 46 oder 47).
3	„	Bittermandel-Essenz (Nr. 32).
1 1/2	„	Himbeer-Essenz (Nr. 40).
1	„	Erdbeer-Essenz (Nr. 37).
50	Gramm	Essigäther.
8	Pfund	Glycerin.
1	„	Caramel.

(Maier.)

Auch sehr empfehlenswerth.

Nr. 13. Durch Extraction.

100	Liter	weißer Wein.
24	Pfund	Zucker.
12	„	Honig.
4	Liter	Weingeist von 80 %.
10	Gramm	Essigäther.
10	„	Salpeteräther.
30	„	Hopfen.
1	Pfund	bittere Mandeln.

Der Essig- und Salpeteräther werden in dem Weingeist aufgelöst. (Maier.)

Weniger brauchbar, schon deshalb, weil eine Gährung entsteht, wie bei ähnlichen Recepten desselben Verfassers schon bemerkt worden ist. Diese Vorschrift beruht demnach auf keiner Extraction.

30. Ungarweine.

a) Tokayer.

Nr. 1. Eine halbe Ohm (25 Liter) guten Landwein bringt man in ein mit Muskatnuß ausgebranntes Ohmfaß, setzt 5 Pfund

Farinzucker und 7 1/2 Pfund große, von Stielen und Keimen (? Kernen!) möglichst befreite, jedoch nicht zerquetschte Rosinen zu; nach 3 Tagen vermischt man 13 Tropfen Vitriol-Spiritus, nebst eben so viel Pottaschen-Auflösung durch Umschütteln damit, worauf innerhalb 14 Tagen eine Gährung erfolgen wird. Nach 40tägiger Gährung, durch Beihülfe gelinder Wärme, zieht man den Wein in ein anderes geräuchertes Faß, worin man ihn bei leichter Verspundung oder durch Bedeckung mit sechsfacher und befeuchteter Leinwand ausruhen läßt. Wird er sodann abgezogen, so ist er wie Most; aber in 6 bis 8 Wochen wird er klar; man kann ihn dann auf Bouteillen ziehen, und diese im Keller in Sand setzen, wodurch seine Güte um Vieles erhöht wird. (Riefli, auch Simon, von der Sorge ꝛc. und noch ausführlicher bei Hellenthal-Lübeck.)

Das ist immer wieder die alte Methode, welche auch zur Imitation des Canariensekts und dergl. empfohlen wird. Zucker und Rosinen in Wein mit Gährung veredlen zwar sehr, sind aber allein nicht hinreichend, diesen Weinen ihren natürlichen Charakter zu geben. Außer dem Geschmack ist es auch die dem Tokayer eigenthümliche gelbgrüne Farbe, welche hier noch abgeht. Um diese nachzuahmen, ist nach unseren Erfahrungen nichts besseres geeignet, als das frische Fenchelkraut, das, mit Weingeist angesetzt, schon nach 3 Tagen das prachtvollste Grün liefert, von dem man dann eine geringe Quantität dem Weine beisetzt. Wir bemerken das auch für alle folgenden Recepte.

Nr. 2.

8 Flaschen (6 Liter) weißer Wein.
2 Pfund Zucker.
1 1/2 „ zerstoßene Smyrnatrauben (Smyrna-Rosinen).
1/2 „ „ Datteln.
3 Drachmen zerstoßener Cardamomensamen.
2 „ Cardamomenblüthen.

Alles 2 Minuten gekocht und, wenn es erkaltet, mit einer Flasche Weingeist filtrirt. (Hinnen.)

Diesen Tokayer wollen wir weder erproben noch versuchen.

Nr. 3. Man fülle von einem deutschen Landweine 1 sächsischen Eimer, der 90 Bouteillen (etwa 67 Liter) hält, so weit an, daß der dritte Theil seines innern Raumes leer bleibt, und setze es in eine gelinde Wärme, im Winter unfern des Stubenofens. In diesen Wein thut man 30 Pfund Thomaszucker, 15 Pfund große, frische, saftreiche, von ihren Stielen befreite und zerstückelte Rosinen, und rühre es so lange unter einander, bis der Zucker aufgelöst ist. Nach 24 Stunden setze man 1/4 Loth Vitriolgeist und 1/2 Quentchen Weinsteinöl hinzu, rühre es ebenfalls in den Wein und bedecke das Spundloch mit vierfach zusammengelegter, feucht gemachter Leinwand. In der Zeit von 8 oder mehreren Tagen, je nachdem die Wärme wirken konnte, fängt der Wein zu gähren an, und wenn derselbe zu brausen aufhört und ruhig und still geworden ist, so wird das Faß zugespundet und in den Keller gebracht, wo es gegen 7 bis 8 Wochen ruhig liegen bleiben muß. Nach Verlauf dieser Zeit wird das Faß abgestochen und der Wein auf mehrere kleine Gefäße gezogen, welche aber ganz voll sein müssen. Zugespundet bleiben diese so lange liegen, bis der Wein ganz klar ist, worauf er dann auf Bouteilleu gefüllt wird, welche man im Keller in Sand setzet, um daselbst seine gehörige Vollkommenheit zu erlangen. Je geistreicher der Wein ist, den man zu dieser Operation nimmt, desto weniger sind Rosinen und Zucker erforderlich; behält man aber das oben angegebene Verhältniß von Ingredienzien, und der anzuwendende Wein ist von edler und geistiger Natur, so fällt natürlich das Resultat auch um so besser aus. (Thon, auch Kreplin, Rawald rc. Nach Leuchs soll diese Vorschrift von Weber stammen.) (Siehe auch Muskatwein Nr. 6).

Was oben bei Nr. 1 gesagt wurde, wird auch hier Geltung haben. Alle diese Vorschriften sind überhaupt sehr wenig verschieden und liefern den betreffenden Naturweinen gegenüber meist nur ein etwas ähnliches Produkt, dessen Güte oder Brauchbarkeit, wie in vorstehendem Recepte zuletzt ganz richtig gesagt, mehr von der Qualität des dazu verwendeten Weines abhängt.

Nr. 4. Die Behandlung der Rosinen behufs der Gewinnung des Mostes ist dieselbe wie schon angegeben (Sherry Nr. 2), nur wendet man zur Extraction des Zuckers (? der Rosinen!) nicht Wasser, sondern einen leichten Wein an, stellt den Most auf 25 bis 30 % Zucker und läßt ihn gähren. Die Ungarweine haben einen Geschmack nach Brodrinde (Pumpernickelgeschmack sagt Ritter), d. h. nach geröstetem Dextrin und setzt man daher dem fertigen Weine einen Auszug von Brodrinde oder geröstetem Dextrin zu.

Soll es sogenannter „süßer Ungar" werden, so erhält der Wein auch noch einen Zusatz von 4 bis 5 % Zucker, oder auch weniger, falls der Zucker des Mostes nicht ganz vergohren sein sollte. Die Gährung kann bei 14 bis 18° R. vor sich gehen, der große Zucker- resp. Alkoholgehalt schützt den Wein gegen die Essigbildung; nöthigenfalls setzt man ihm noch einige Prozente reinen Weingeist zu. (Als Ungarwein bei Gräger.)

Mit Allem einig, nur nicht mit dem Abbrühen der Rosinen durch heiß gemachten Wein. Man wird sie mit Wasser ansetzen, aufquellen, dann leicht zerdrücken und sammt den Häuten und Stielen, wenn möglich stark lau zum kalten Weine bringen.

Nr. 5. Hat man Tokayer, der mit dem Lager (der Hefe) verführt wurde, so zieht man den Wein vom Lager ab. Auf die zurückgebliebene Hefe füllt man anderen guten Wein; auf je 1 Eimer (56 1/2 Liter) Wein 15 Pfund weißen Zucker, und läßt ihn in einem warmen Raume nochmals gähren. Gegen Ende der Gährung setzt man per Eimer angewendeten Wein 2 Maß (3 Liter) Alkohol zu. Der Wein bleibt 6 Monate auf der Hefe liegen, dann wird er zum ersten Male abgezogen. Auf diese Art erhält man einen dem Tokayer ähnlichen Wein. (Hellenthal-Beyse.)

Einverstanden.

Nr. 6. Man thue in ein reines Eimerfaß (70 Liter), das schon zu Wein gedient hat und mit einem großen Spundloche versehen ist, 20 Pfund große, schöne, fleischige Rosinen, 6 Pfund kleine Rosinen, beide von ihren Stielen befreit und in einem Mörser zerquetscht,

ferner 20 Pfund Farinzucker, 6 Pfund Syrup, 90 bis 100 Tropfen Vitriolgeist (verdünnte Schwefelsäure) und 130 Tropfen an der Luft zerflossenes Kali (Weinsteinsalz), gieße dann so viel erwärmten Landwein oder Stachelbeerwein hinzu, daß das Faß 3/4 voll wird, mische alles mittelst Umrührens wohl unter einander und spunde das Gebinde lose zu. Nach einigen Tagen beginnt die Gährung, welche man ungestört vorüber gehen läßt, und dann den Wein, wenn er vollkommen helle ist, auf Flaschen abzieht. — Um den Geist zu vermehren, kann man gegen Ende der Gährung, die sich durch Wärme, durch Rütteln 2c. befördern läßt, auch etwas reinen Branntwein oder Weingeist zusetzen. Liegt dieser Wein 1 Jahr, so hat er das Rohe, das ihm anfangs eigen ist, verloren. (Thon, auch Leuchs.)

Dieselbe oder ähnliche Vorschriften haben wir oben schon kennen gelernt, so daß sich der Gedanke aufdrängt, ob man solchen Wein nicht als einen normalen anfertigen, in größeren Quantitäten in Wärme, welche die Reife ungemein befördert, auf Lager halten und wie die anderen Stellweine durch die entsprechenden Zusätze zur Darstellung der verschiedenen Liqueurweine verwenden soll. Jedenfalls dürften manche derselben den oben vorgeschriebenen Normalweinen (Nr. 1 bis 7) in der Güte und Brauchbarkeit kaum nachstehen.

Nr. 7. 16 Pfund große Rosinen werden entstielt, zerrissen, mit 10 Pfund Farinzucker, 3 Loth gereinigtem Weinstein und 1 Anker (34 1/2 Liter) Landwein so behandelt, wie bei der Nachahmung des Sekts (Nr. 1) gezeigt wurde. (Köhler und in mehreren anderen Receptbüchern.)

Da haben wir wieder eine ähnliche Vorschrift, die zwar als Stell- oder Normalwein zur Darstellung mancher dieser Weine dienen könnte, jedoch zur Erzeugung eines Tokayers ziemlich weit entfernt steht.

Nr. 8.

60	Maß	(64 Liter) Wein.
4	„	Syrup.
8	„	(Pfund?!) Zucker.
3	„	(Pfund?) Weingeist.
4/32	„	(60 Gramm?) Weinstein.

1/32	Maß	(15 Gramm?)	Muskatnuß.
3/32	„	(45 „ ?)	Zimmt.
1/128	„	(4 „ ?)	Gewürznelken.
1/128	„	(4 „ ?)	Cardamomen.

Die Gewürze werden in einem Säckchen mit dem Weinstein eingehängt, bis der Wein den verlangten Geschmack hat. Der Zucker wird bis zur gelben Farbe caramelisirt. (Leuchs.)

Undeutlich gegebenes Recept, welches ohnedem keinen Tokayer liefern würde.

Nr. 9.

	120	Pfund (60 Liter)	Wein.
Ein Absud von	20	„	Rosinen.
„ „ „	6	„	Korinthen.
	6	„	Syrup.
	20	„	Zucker.
	1/2	„	Weinstein. (Leuchs.)

Aehnlich dem Muskatwein Nr. 6 und ebenso mit Rosinen und Zucker übersetzt.

Nr. 10.

90	(Theile? 45 Liter?)		Wein.
5	(„ ?	Pfund?)	Zucker.
4	(„ ?	„ ?)	Weingeist.
1	(„ ?	„ ?)	Wallnußschalenessenz.
1	(„ ?	„ ?)	Veilchenwurzelessenz.
2	(„ ?	„ ?)	Himbeeressenz.

Der angewandte Wein ist süßer von Bagnoles von 8 bis 9 % Weingeistgehalt. (Leuchs.)

Mit süßem Normalweine und berichtigt könnte diese Vorschrift kein ungünstiges Ergebniß liefern.

Nr. 11.

13 Maß (18 Liter) Stellwein (Nr. 2 oder 5).

25 „ (36 „) weißer Wein.

1/2 Pfund Glycerin, verdünnt mit

½ Pfund Drusenäther.
4 " weißer Zucker, aufgelöst in
3 Maß (4 Liter) heißem Wasser.
2½ Pfund Feinsprit.
¾ " Tokayer-Essenz, vermischt mit
½ " Feinsprit.
¼ " Weinveredlungs-Essenz.

(Thein-Müller.)

Ohne Stellwein berechnet, ergibt sich folgende brauchbare Vorschrift:

35½ Pfund weißer Zucker in
23 Liter Wasser mit
60 Gramm Citronensäure langsam unter beständigem Umrühren ½ Stunde lang bis zur starken Weinfarbe gekocht; wenn im Faß erkaltet, dazu
24 Liter Feinsprit mit
2 Tropfen Oenanthäther.
175 Liter weißer Wein.
2½ Pfund Glycerin, verdünnt mit
1½ Liter Feinsprit.
1 " Bittermandel-Essenz (Nr. 32).

Nr. 12. Mittelst Essenzen.

100 Liter Normalwein (Nr. 3, 4 oder 7).
15 " Rosinen-Essenz (Nr. 50).
6 " Weingeist von 80%.
½ " Bittermandel-Essenz (Nr. 32).
0,01 Liter Hollunderblüthen-Essenz (Nr. 41).
8 Pfund Zucker.
1 " Caramel.
8 " Glycerin. (Maier.)

Gibt durch die außerordentliche Süße einen Tokayer-Ausbruch, der nicht zu einer Gährung gelangen kann.

Nr. 13. Durch Gährung.

100 Liter weißer Wein.
4 " Weingeist von 80%.
½ " Bittermandel-Essenz (Nr. 32).

0,01 Liter Hollunderblüthen-Essenz (Nr. 41).
30 Pfund Rosinen.
30 „ Zucker.

(Maier.)

Als Gährprodukt jedenfalls besser und, wenn mit Wasserzusatz zum Aufquellen der Rosinen und Auflösen des Zuckers dem vorhergehenden Recepte vorzuziehen. Man hat dabei eventuell auch in der Hand, die Süße beliebig zu bestimmen, indem man vor Beendigung der Gährung nach täglich genommenen Proben in dem Augenblicke, als man diese Eigenschaft noch genügend findet, den Weingeist und die Essenzen beisetzt, d. h. die Gährung unterdrückt. Nach einigen Tagen Lagern wird dann der Wein zur Klärung abgezogen. Das Zurückbleibende kann zu ordinärem Weine mit Wasser, Zucker und einer Säure nochmals verwendet werden.

---

b) Menescher.

Nr. 14.

10 Maß (14 Liter) Stellwein (Nr. 2 oder 5).
28 „ (40 „) weißer Wein.
1/2 Pfund Glycerin, verdünnt mit
1/2 „ (1/3 Liter) Feinsprit.
2 1/2 „ weißer Zucker, aufgelöst in
2 1/4 Maß (3 1/4 Liter) heißem Wasser.
3 Pfund (2 Liter) Feinsprit.
3/4 „ Menescher Ausbruch-Essenz, verdünnt mit
1/3 „ Feinsprit.
1/2 Weißweinkörper.

Zur direkten Darstellung umgewandelt:
32 1/2 Pfund weißer Zucker, in
23 Liter Wasser mit
60 Gramm Citronensäure, behandelt, wie bei Nr. 11 angegeben.
27 3/4 Liter Feinsprit.
250 „ weißer Wein.
3 Pfund Glycerin, verdünnt mit
2 Liter Feinsprit.
1/2 „ Muskat-Essenz (Nr. 22).
1 „ Mandel-Extract (Nr. 3).

Zu rothem Menescher nimmt man Rothwein und als Bouquet Mandel-Extract, Macis-, Gewürznelken- und etwas Zimmt-Essenz.

Nr. 15.

100 Liter Normalwein.
0,05 „ Kinogummi-Essenz (Nr. 43).
0,01 „ Muskatnuß- „ (Nr. 45).
0,01 „ Zimmt- „ (Nr. 54 oder 55).
5 „ Rosinen- „ (Nr. 50).
5 „ Weingeist von 80%.
1/2 „ Caramel.
1 „ Rothwein-Couleur.
3 „ Glycerin. (Maier.)

Sehr empfehlenswerth.

Nr. 16.

100 Liter dunkler Rothwein.
5 „ Weingeist von 80%.
6 „ Rosinen-Essenz (Nr. 50).
0,1 „ Macis- „ (Nr. 44).
4 „ Glycerin. (Maier.)

Wenn oben ein süßer Normalwein mit noch 5 Pfund Rosinen-Essenz als das richtige Verhältniß gelten soll, so können hier 6 Liter dieser Essenz zu einem gewöhnlichen Rothweine keinen süßen Ausbruch liefern, sonach jedenfalls noch weinfarbig gekochter Zucker beigefügt werden muß. Und ist die Grundlage nicht alkoholreich, so könnte mit nur 5 Liter Sprit noch eine unerwartete Gährung eintreten.

---

c) Ruster.

Nr. 17.

12 Maß (17 Liter) Stellwein (Nr. 2 oder 5).
26 „ (37 „) weißer Wein.
1/2 Pfund Glycerin, verdünnt mit
1/2 „ (1/3 Liter) Feinsprit.
2 3/4 „ weißer Zucker, aufgelöst in
2 1/2 Maß (3 1/2) Liter heißem Wasser.
2 Pfund (1 1/4 Liter) Feinsprit.
3/4 „ Ruster Ausbruch-Essenz, verdünnt mit

½ Pfund (⅓ Liter) Feinsprit.
½ „ Weißwein-Körper. (Thein-Müller.)

Zur direkten Darstellung in denselben Verhältnissen:
31½ Pfund weißer Zucker, in
22 Liter Wasser mit
60 Gramm Citronensäure behandelt, wie bei Nr. 11.
23 Liter Feinsprit.
200 „ weißer Wein.
2½ Pfund Glycerin, verdünnt mit
1½ Liter Feinsprit.
½ „ Hollunderblüthen-Essenz (Nr. 41).
½ „ Mandel-Extract (Nr. 3).

Nr. 18.

100 Liter Normalwein.
5 „ Weingeist von 80%.
0,2 „ Hollunderblüthen-Essenz (Nr. 41).
0,05 „ Macis-Essenz (Nr. 44).
0,05 „ Muskatnuß-Essenz (Nr. 45).
10 Pfund Glycerin.
19 (? = ½) Pfund Caramel. (Maier.)

Vortreffliche Anweisung.

---

d) Oedenburger.

Nr. 19.

11½ Maß (16½ Liter) Stellwein (Nr. 2 oder 5).
26½ „ (38 Liter) weißer Wein.
½ Pfund Glycerin, verdünnt mit
½ „ (⅓ Liter) Feinsprit.
2¼ „ weißer Zucker, aufgelöst in
2 Maß heißem Wasser.
2 Pfund (1¼ Liter) Feinsprit.
¾ „ Oedenburger Ausbruch-Essenz, verdünnt mit
½ „ Drusenäther.
¼ „ Weinveredlungs-Essenz.

(Thein-Müller.)

Zur direkten Darstellung umgerechnet:
30 Pfund weißer Zucker, in
20 Liter Wasser mit
60 Gramm Citronensäure behandelt, wie bei Nr. 11.
24 Liter Feinsprit, mit
2 Tropfen Oenanthäther.
225 Liter weißer Wein.
3 Pfund Glycerin, verdünnt mit
2 Liter Feinsprit.
1 „ Bittermandel-Essenz (Nr. 32).

Jede sogenannte Ausbruch-Essenz ist ein Räthsel, welches von den Produzenten nicht gelöst werden kann und auch nicht gelöst werden soll, wenn dieselbe fleißig vom betreffenden Verfasser bezogen wird. Ein Zuckersyrup aus feinstem Natur-Most bereitet, wie der Name vermuthen läßt, ist es sicherlich nicht, braucht es auch nicht zu sein; jedenfalls sind es mit Alkohol versetzte Aetherarten oder Gewürz-Extracte, welche dem eigenthümlichen Aroma der betreffenden Weine entsprechen sollen und, wie zahlreiche Beispiele hier vorliegen, von Jedermann selbst bereitet werden können.

Zur Nachricht.

Nach einem Uebereinkommen und auf den Wunsch einiger näher stehenden Correspondenten werde ich in Bezug auf eine frühere Mittheilung ferner nur gegen Einsendung eines Honorars von 100 Mark die weiteren Recepte mittheilen, als: Wein auf kaltem Wege, ordinärer und Lagerwein, aus Weinhefe mittelst Gährung, dasselbe verbessert und auf kaltem Wege, Normalwein ohne Gährung und ohne Anwendung eines Weines, Präparation des Weingeistes zur Darstellung und Veredlung der Weine ꝛc., und dann mit der ausführlichen Beantwortung aller an mich gestellten Fragen zur Verfügung stehen, erwarte aber, daß auch mir alle wichtigeren Erfahrungen sofort mitgetheilt werden, um sie zum Gemeingute dieses engeren Kreises zu machen.

F. J. Dochnahl, sen.
in Neustadt a. d. Haardt.

Inhalt.

Druck von W. Drugulin in Leipzig.

Druck von W. Drugulin in Leipzig.

Dochnahl, Friedrich Jakob

Der Weinkeller praktische Mittheilungen über Weinbau, Obst- und Trauben-Weinbereitung, Kellerwirthschaft und Weinhandel

Bd.: 8

Frankfurt a. M. 1876